АППЕТИТНОЕ

жаркое, гуляш, кулеш, солянки, плов, рагу

и другие

блюда в горшочках

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Предлагаем вам сборник рецептов вкусных, полезных и легких в приготовлении блюд в глиняных горшочках. Их оригинальный вкус запоминается надолго. Вы наверняка обнаружите тут и свои любимые кушанья, и то, чего еще никогда не пробовали. Здесь и ароматные супы, и наваристые борщи, сочное мясо, рассыпчатые каши, нежные запеканки и даже изысканные десерты! Приятного аппетита!

- Аппетитное жаркое, гуляш, кулеш, солянки, плов, рагу и другие блюда в горшочках
  -
  - Супы, борщи, солянки, рассольники
    - Хаш
    - Солянка грибная
    - Солянка грибная постная
    - Солянка грибная с капустой
    - Солянка мясная
    - Солянка мясная сборная
    - Солянка мясная сборная с грибами
    - Солянка ветчинная
    - Солянка донская с рыбой
    - Солянка рыбная с маслинами
    - Рассольник
    - Густой куриный рассольник
    - Рассольник с гусиными потрохами
    - Борщ московский
    - Борщ с мясом по-донскому
    - Борщ со свежими грибами
    - Борщ с курицей
    - Борщ украинский с пампушками
    - Борщ на свекольном квасе
    - Борщ постный
    - Борщ киевский
    - Борщ зеленый
    - Щи суточные
    - Щи суточные ветчинные
    - Щи боярские
    - Щи с ветчиной
    - Щи русские
    - Щи невские
    - Щи с квашеной капустой и томатом

- Щи с квашеной капустой и мидиями
- Капустняк запорожский
- Капустняк грибной
- Чорба уваренная
- Чорба с лапшой
- Кулеш со свининой
- Кулеш из перловой крупы со свининой
- Кулеш со свининой и гречкой
- Суп-лапша с мясом
- Суп-гуляш
- Суп томатный по-итальянски
- Суп щавелевый
- Суп с фрикадельками из хека
- Суп куриный с рисом
- Суп густой с печенкой
- Суп рисовый с грибами
- Суп картофельный со свежими грибами
- Суп мясной с овощами
- Минестроне
- Суп луковый с грибами и шпинатом
- Суп вегетарианский
- Суп томатный
- Суп молочный с рисом
- Суп молочный с тыквой
- Суп молочный с пшеном

○ Блюда из мяса и субпродуктов
- Гуляш
- Гуляш из говядины
- Гуляш из свинины
- Гуляш из говяжьего сердца и вымени
- Гуляш в йогурте
- Гуляш из легких пикантный
- Гуляш венгерский
- Гуляш из легких
- Гуляш с клецками
- Гуляш из сердца
- Жаркое с овощами
- Жаркое из курицы
- Жаркое с дыней
- Жаркое с помидорами и сыром
- Жаркое с грибами
- Жаркое сборное
- Жаркое с солеными грибами и сметаной
- Жаркое из баранины с вином

- Жаркое по-русски
- Жаркое с айвой
- Жаркое по-русски с вином
- Жаркое по-русски ароматное
- Жаркое из кролика по-киевски
- Жаркое по-черкасски
- Жаркое из свинины с солеными огурцами
- Жаркое по-украински
- Жаркое по-крымски
- Жаркое по-долматовски
- Жаркое по-молдавски
- Жаркое по-кубански
- Жаркое по-домашнему
- Жаркое в тыквенном горшке
- Жаркое из говядины со свининой
- Жаркое «Полесье»
- Жаркое с молоком
- Жаркое из рыбы по-закарпатски
- Чанахи
- Чанахи с бараниной и салом
- Чахохбили из свинины
- Чахохбили из баранины
- Чахохбили из курицы
- Рагу из утки
- Рагу из потрохов
- Рагу из баранины
- Азу
- Мясо с курагой
- Мужужи из свинины
- Мусака со свиным фаршем
- Мусака с бараньим фаршем
- Мусака из говядины
- Мусака из баранины
- Мусака из баранины с баклажанами
- Аргентинский горшочек с перцем
- Мусака из баклажанов
- Говядина с шампиньонами
- Говядина, тушенная с изюмом и грушей
- Говядина, тушенная с луком
- Говядина, тушенная с вином
- Говядина по-французски
- Говядина по-крестьянски
- Говядина по-слобожански
- Говядина по-скандинавски

- Говядина с овощами
- Говядина, запеченная с овощами
- Говядина в соусе из рыжиков
- Говядина с капустой
- Говядина с черносливом по-румынски
- Говядина, запеченная с картофелем и грибами
- Мясо по-русски
- Мясо с капустой и грибами
- Свиные ребрышки
- Мясо по-запорожски
- Мясо по-французски
- Мясо по-купечески
- Свинина, тушенная с фасолью и кинзой
- Свинина постная
- Свинина с гречневой кашей
- Свинина с рисом
- Свинина, тушенная с фасолью
- Свинина, тушенная с брусникой
- Свинина с хреном
- Свинина по-китайски
- Свинина с пивом
- Свинина в пикантном соусе
- Свинина с овощами
- Свинина с баклажанами
- Свинина, запеченная в кислом молоке
- Свинина с перловой крупой
- Свинина по-грузински
- Свинина с квашеной капустой
- Свиные фрикадельки
- Свинина, тушенная с капустой и яблоками
- Гювеч с овощами
- Гювеч с бараниной
- Гювеч с капустой и фасолью
- Гювеч с мясом птицы
- Гювеч с тыквой по-белградски
- Гювеч из баранины с печенкой и почками
- Баранина, тушенная с картофелем
- Баранина по-татарски
- Баранина запеченная
- Баранина с капустой
- Бараньи ребрышки
- Баранина острая с сухофруктами
- Баранина, запеченная с инжиром
- Курица с гарниром

- Курица по-грузински
- Курица с телячьим языком и рисом
- Курица, запеченная с сыром
- Курица с шампиньонами в лимонном соусе
- Жюльен из птицы
- Курица с капустой
- Курица с грибами по-французски
- Цыпленок, тушенный с грибами
- Цыплята, тушенные со сметаной
- Ассорти по-черкесски
- Индейка с грецкими орехами
- Мясное ассорти с горохом
- Мясное ассорти с баклажанами
- Тажин из мяса с картофелем и фасолью
- Тажин из мяса с картофелем
- Тажин из утки
- Тажин из ягнятины с финиками
- Тажин из баранины с грецкими орехами
- Тажин из курицы
- Форшмак из говядины с сельдью

○ Блюда из рыбы и морепродуктов
- Уха наваристая
- Уха из налима
- Похлебка рыбная по-суворовски
- Суфле из рыбного фарша
- Рыба, тушенная с зеленью
- Рыбное ассорти
- Рыбное ассорти по-каталонски
- Стерлядь, тушенная с вином и лимоном
- Семга, тушенная с грибами
- Сом с пшеничной кашей
- Сом тушеный
- Судак, тушенный под соусом
- Филе трески, запеченное с грибами
- Кальмары с овощами в сметанном соусе
- Щука с картофелем
- Креветки, запеченные с грибами и сыром

○ Овощные и грибные блюда
- Жаркое из грибов
- Гуляш грибной
- Морковь, запеченная со сметаной
- Гуляш из сладкого перца
- Грибы, запеченные с луком
- Овощное рагу «Красота»

- Жюльен из грибов
- Грибное рагу в томате
- Овощное рагу «Ассорти»
- Рагу с перцем и помидорами
- Рагу с грибами и сладким перцем
- Рагу из овощей
- Рагу овощное с баклажанами
- Рагу из кукурузы с овощами
- Рагу из кольраби
- Овощное рагу
- Баклажаны в смородиновом соусе
- Картофельное суфле
- Картофельные клецки
- Соте с баклажанами по-сельски
- Кабачки с помидорами и сыром
- Тажин постный
- Зеленый горошек, запеченный с ветчиной
- Овощи тушеные ароматные
- Овощи тушеные

○ Запеканки
- Запеканка из говядины
- Запеканка из говядины с сельдью
- Запеканка из говядины с сельдью и картофелем
- Запеканка сборная
- Запеканка из говядины с макаронами
- Запеканка из говядины с овощами
- Запеканка из свинины с черным хлебом
- Запеканка из говядины и кильки с помидорами
- Запеканка из говядины, картофеля и квашеной капусты
- Запеканка из баранины с капустой
- Запеканка из баранины с фасолью
- Запеканка «Королевская»
- Запеканка из баранины с грибами
- Запеканка мясная со сливками
- Запеканка из свеклы с яблоками
- Запеканка из курицы
- Запеканка острая из курицы с грибами
- Запеканка из свинины с луком-пореем
- Запеканка куриная на молоке
- Запеканка по-испански
- Запеканка со свиным фаршем
- Яйца с сыром моцарелла
- Запеканка из свинины с капустой

- Болгарская запеканка
- Картофельная запеканка на скорую руку
- Картофельная запеканка с зеленым луком
- Запеканка из свинины с овощами
- Картофельная запеканка по-румынски
- Картофельная запеканка с творогом
- Запеканка с кукурузой
- Запеканка из риса и грибов
- Грибной пудинг
- Рисовый пудинг
- Грибная запеканка
- Рис с ветчиной
- Рисовая запеканка с творогом
- Пудинг из кабачков и яблок
- Запеканка пшенная
- Запеканка из манной каши в карамели
- Запеканка по-французски
- Манная запеканка с яблоками
- Запеканка на меду
- Запеканка из простокваши
- Запеканка нежная
- Запеканка из тыквы с изюмом и курагой
- Шоколадная запеканка
- Сливочная запеканка
- Запеканка с черешней
- Ореховая запеканка
- Яблочная запеканка с рисом
- Творожная запеканка с вишнями
- Творожная запеканка с гречкой
- Творожная запеканка с вермишелью
- Запеканка творожно-картофельная
- Запеканка летняя с черным хлебом

○ Блюда из круп и бобовых
- Плов из кукурузы с фруктами
- Плов из кукурузы с овощами
- Плов по-узбекски
- Плов с курицей
- Плов с сушеными грибами
- Плов с куриными окорочками
- Плов с курицей и креветками
- Плов с болгарским перцем и грибами
- Плов с шампиньонами и сыром
- Плов с сушеными грибами и томатным пюре
- Плов с помидорами и сыром по-милански

- Плов со сладким перцем по-мексикански
- Плов с куриной печенкой и ветчиной по-египетски
- Плов с кальмарами
- Плов с телячьей печенкой и салом
- Плов с луком и сельдереем
- Плов пикантный
- Плов с яблоками и тыквой
- Плов с сухофруктами и орехами
- Плов с овощами
- Плов с гранатовым соком
- Плов с телятиной
- Плов с тыквой и фруктами
- Ризотто с шампиньонами
- Ризотто из морепродуктов
- Рисовая каша с грибами
- Ризотто с ананасами и фисташками
- Рисовая каша с маслом
- Рисовая каша с капустой и грибами
- Рисовая каша с шафраном
- Рисовая каша с арахисом и овощами
- Рисовая каша с яблоками
- Рисовая каша с яблоками, изюмом и корицей
- Рис пикантный с чесноком
- Рис с апельсинами
- Рисовая каша на бульоне
- Рис с овощами
- Рис с фисташками и изюмом
- Рис с грибами по-болгарски
- Рис по-азиатски
- Слоенка из риса и яиц
- Рис по-перуански
- Гречневая каша с капустой и грибами
- Гречневая каша
- Гречневая каша с шампиньонами
- Гречневая каша с луком
- Гречневая каша со шпиком и луком
- Гречневая каша с тушеным гусем
- Гречневая каша рассыпчатая
- Гречневая каша с луком и салом
- Гречневая каша с белыми грибами
- Гречневая каша с мясом
- Гречневая каша с печенкой
- Гречневая каша, запеченная с маслом, сахаром и

корицей
- Гречневая каша с цветной капустой
- Гречневая каша с мясной заправкой
- Крупеник из гречневой каши
- Ячневая каша с горохом
- Ячневая каша
- Ячневая каша с жареными грибами
- Ячневая каша с грушами
- Перловая каша с молоком
- Перловая каша с грушами
- Перловая каша рассыпчатая
- Перловая каша с яблоками
- Перловая каша с луком и шкварками
- Пшеничная каша с луком
- Пшеничная каша с морковью
- Пшеничная каша
- Пшенная каша с тыквой
- Пшеничная каша с луком и яйцом
- Пшенная каша с маслом
- Пшенная каша с луком
- Пшенная каша с грибами, луком и яйцом
- Пшенная каша с тыквой и яблоками
- Пшенная каша с морковью и молоком
- Пшенно-тыквенная каша
- Овсяная каша с медом
- Овсяная каша с пряностями
- Манная каша, запеченная со свежими фруктами
- Кукурузная каша с сулугуни
- Кукурузная каша с овощами
- Мамалыга
- Каша с овощами
- Гороховая каша «Деревенская»
- Чечевичная каша с тыквой
- Фасоль, тушенная с луком

○ Блюда из теста
- Пельмени по-уральски
- Пельмени по-царски
- Пельмени по-харьковски
- Пельмени, запеченные в омлете
- Пельмени, запеченные в сметане
- Пельмени с сыром
- Пельмени «Амур»
- Пельмени с курицей и сыром
- Пельмени с рыбой

- Пельмени в молочной подливе
- Пельмени с грибами и яйцами
- Пельмени с грибами и печенкой
- Пельмени с грибами
- Пельмени с помидорами
- Пельмени с кальмарами
- «Пельменный» салат по-пермски
- Вареники с картофелем
- Вареники с творогом
- Вареники с фасолью и грибами
- Вареники с гречневой кашей
- Вареники с тыквой
- Галушки с ветчиной
- Галушки гречневые
- Галушки кукурузные с грибами
- Галушки из манной крупы
- Спагетти по-итальянски
- Спагетти с помидорами и брынзой
- Макаронник с овощами
- Макаронник с ветчиной
- Макаронник с грибами
- Лапшевник с брынзой и сыром
- Лапшевник с колбасой и помидорами
- Лапшевник по-домашнему
- Лапшевник для всей семьи
- Лапша со сливками
- Запеканка с макаронами, грибами и цукини
- Запеканка из лапши с тыквой
- Запеканка из лапши с орехами
- Молочная вермишель
- Вермишель под яблочным вареньем

○ Десерты
- Ванильная запеканка
- Яблочная запеканка
-
- Клубничная запеканка
-
- Тыква со сливками
- Тыква с изюмом и курагой
- Тыква с манкой
- Суфле из тыквы
- Суфле из тыквы с изюмом
- Суфле банановое
- Творожный десерт

- Творожная закуска
- Шоколадные горшочки с имбирем
- Шоколадная рисовая каша
- Сырники в маковом соусе
- Десертные голубцы
- Десерт с ревенем
- Домашняя ряженка
- Фруктовая запеканка
- Мандарины в карамели
- Крем-карамель

Аппетитное жаркое, гуляш, кулеш, солянки, плов, рагу и другие блюда в горшочках

Дизайнер обложки *Виктория Дорохина*

© DepositPhotos.com / koss13, gdolgikh, GarryKillian, обложка, 2014

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2014

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2014

* * *

Супы, борщи, солянки, рассольники

Хаш

Ингредиенты: 700 г. говяжьих ног, 250 г. рубца, 5 зубчиков чеснока, 1 редька, перец, соль по вкусу.

Опалить говяжьи ножки, выскоблить, несколько раз вымыть, разрубить вдоль на части и положить в воду на сутки. Затем снова вымыть, переложить в порционные глиняные горшочки, залить 1,5 л. воды и варить на слабом огне. Очистить рубец, вымыть, отдельно отварить до готовности, нарезать кусочками и добавить к варящимся ножкам. На слабом огне продолжать варить хаш без соли, снимая пену и не допуская сильного кипения. Посолить и посыпать перцем готовый суп, посыпать измельченным чесноком. Подавать хаш с лавашем и тертой редькой.

Солянка грибная

Ингредиенты: 0,5 кг. свежих грибов, 500 мл грибного бульона, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 50 г. корня петрушки, 2 соленых огурца, 100 мл сметаны, 80 г. сливочного масла, 2 ст. л. пшеничной муки, 10 г. зелени укропа, соль, черный перец горошком.

Картофель очистить и нарезать кубиками, очищенные морковь и корень петрушки нарезать тонкой соломкой. Соленые огурцы очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Грибы очистить, обдать кипятком, нарезать, выложить в сковороду и обжарить на сливочном масле. Добавить морковь, корень петрушки, мелко нарезанный репчатый лук и посыпать мукой, обжарить. Грибы и подготовленные овощи выложить в порционные глиняные горшочки, посолить, добавить специи и залить бульоном. Готовить в духовке 30–35 мин при температуре 180–190 °С. На стол подавать в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа и заправив сметаной.

Солянка грибная постная

Ингредиенты: 0,5 кг. грибов, 2 соленых огурца, 100 мл сметаны, 2–3 луковицы, 70 г. сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 4 ломтика лимона, 10 г. зелени петрушки, лавровый лист, соль, черный перец горошком.

Лук нашинковать и обжарить, добавить томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды, и протушить. Огурцы очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками. Грибы отварить в небольшом количестве воды, вынуть, промыть холодной водой и нарезать ломтиками. Выложить в порционные глиняные горшочки грибы, огурцы, поджаренный лук и специи. Залить бульоном, в котором варились грибы, и добавить столько воды, чтобы она покрывала продукты на 2 см. Поставить в духовку, нагретую до температуры 200 °С, на 25–30 мин. Перед подачей положить в каждый горшочек ломтик лимона, сметану и зелень петрушки.

Солянка грибная с капустой

Ингредиенты: 0,5 кг. свежих грибов, 800 г. свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 ст. л. томатной пасты, 60 г. сливочного масла, 30 г. панировочных сухарей,1 ч. л. уксуса, 10 г. зелени укропа, соль, сахар, лавровый лист, молотый черный перец.

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить 30 г. сливочного масла, немного воды, уксус и тушить около часа. За 15–20 мин до окончания тушения добавить томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды, нарезанные дольками огурцы, сахар, перец, соль и лавровый лист. Грибы промыть, положить на 10–15 мин в кипящую воду, вынуть, нарезать ломтиками и обжарить на масле. Переложить грибы в миску, на той же сковороде обжарить лук, смешать с грибами, посолить и посыпать перцем. Половину тушеной капусты выложить в смазанные маслом порционные глиняные горшочки, сверху уложить подготовленные грибы и оставшуюся капусту. Посыпать сухарями и сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Горшочки поставить в духовку, разогретую до температуры 180–190 °С, на 50–55 мин. На стол солянку подавать в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

Солянка мясная

Ингредиенты: 0,5 кг. отварной говядины или нежирной свинины, по 100 г. колбас и копченостей 4–5 видов, 3 маринованных огурца, 300 г. черных маслин без косточек, 1 луковица, 1 лимон, 1 ст. л. томатной пасты, 2 л. воды, перец, соль, зелень.

Мясо нарезать тонкими кусочками. Колбасу, копчености и огурцы нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и обжарить. К луку добавить огурцы и тушить 10 мин. Добавить томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды, и прогреть. Выложить в порционные глиняные горшочки мясо, колбасу и копчености, лук с огурцами, маслины и залить бульоном. Поставить в духовку, нагретую до температуры 200 °С, и тушить 20–30 мин. В готовую солянку перед подачей на стол положить дольки лимона и измельченную зелень.

Солянка мясная сборная

Ингредиенты: 150 г. говядины, 100 г. ветчины, 60 г. копченого сала, 100 г. вареной колбасы, 1 л. мясного бульона, 1 соленый огурец, 1 картофелина, 100 мл сметаны,1 луковица, 50 г. маслин без косточек, 4 ломтика лимона, 50 г. сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 15 г. зелени петрушки, соль, молотый черный перец, лавровый лист.

Соленые огурцы очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Говядину отварить, нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с мелко нарезанным луком. Ветчину, копченое сало и колбасу нарезать мелкими кубиками и обжарить с томатной пастой. Обжаренные продукты выложить в порционные глиняные горшочки, добавить натертый огурец и нарезанный тонкими ломтиками картофель, залить горячим бульоном. Поставить горшочки в духовку, разогретую до температуры 190–200 ˚С, на 40–45 мин. На стол подавать в горшочках, добавив сметану, нарезанные кружочками маслины и ломтики лимона и посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Солянка мясная сборная с грибами

Ингредиенты: 150 г. телятины, 100 г. говяжьих костей, 100 г. ветчины, 100 г. вареной колбасы, 3 свежих гриба, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. л. каперсов, 8 маслин, 250 мл сметаны, 60 г. сливочного масла, 1 ст. л. томатного пюре, 1 помидор, 1 долька лимона, 1 острый красный перец, зелень петрушки, соль.

Сварить из костей бульон, налить в порционные глиняные горшочки, разложить нарезанные кусочками и обжаренные телятину, ветчину и колбасу, добавить нарезанные и обжаренные лук и грибы. Затем положить нарезанные соленые огурцы и готовить в духовке 50–60 мин. Перед подачей положить маслины, каперсы, томатное пюре, сметану, свежие помидоры, красный перец, измельченную зелень и лимон.

Солянка ветчинная

Ингредиенты: 1,5 л. мясного бульона, 600 г. ветчины разных сортов, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 1 сладкий перец, 150 г. томатной пасты, лимон, маслины, сметана, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Лук нарезать кубиками и обжарить, добавить очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, нарезанный перец и тушить. Добавить нарезанную кубиками ветчину и тушить 10–15 мин, положить томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды, и готовить 5 мин. Затем переложить в порционные глиняные горшочки, залить бульоном и готовить в духовке 20–25 мин. Перед подачей добавить маслины, ломтик лимона, полить сметаной и посыпать зеленью.

Солянка донская с рыбой

Ингредиенты: 2 л. воды, 150 г. осетрины или 300 г. судака, 100 г. рыбных голов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 7 маслин без косточек, 2 помидора, 2 ст. л. томатного пюре, 1 ст. л. топленого сливочного масла, 0,5 лимона, 2 лавровых листа, 4 горошины душистого перца, зелень, соль.

Мякоть рыбы обдать кипятком и нарезать. Рыбью кожу, плавники, хвосты и головы залить холодной водой, добавить нарезанную на 4 части луковицу, сварить бульон и процедить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян и нарезать кубиками. Луковицу измельчить и слегка обжарить на сливочном масле, затем добавить нарезанную морковь и корень петрушки, томатное пюре и готовить 10 мин. С помидоров снять кожицу, мякоть нарезать. В кипящий бульон положить овощи, соленые огурцы и довести до кипения. В порционные глиняные горшочки выложить кусочки рыбы, помидоры, лавровый лист, душистый перец, маслины, залить бульоном с овощами, посолить и готовить в духовке 10–15 мин. При подаче положить ломтики лимона и посыпать зеленью.

Солянка рыбная с маслинами

Ингредиенты: 200 г. рыбного филе, 600 мл рыбного бульона, 50 г. маслин без косточек, 2 картофелины, 1 морковь, 100 г. корня петрушки, 1 луковица, 1–2 соленых огурца, 2 ст. л. томатной пасты, 50 г. сливочного масла, 4 ломтика лимона, соль, черный перец горошком, лавровый лист.

Рыбное филе обдать кипятком и нарезать ломтиками. Картофель очистить и нарезать кубиками, морковь и корень петрушки – соломкой, очищенные от кожицы огурцы – небольшими кубиками. Лук нарезать полукольцами и поджарить на сливочном масле, добавить морковь, корень петрушки, томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды, и тушить 5–7 мин. В кипящий бульон положить обжаренные овощи, картофель, соленые огурцы и варить 3–5 мин. В порционные глиняные горшочки выложить кусочки рыбы, маслины, залить бульоном с овощами, посолить и добавить специи. Горшочки поставить в духовку, разогретую до температуры 180–190 °С, на 25–30 мин. На стол подавать в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа и положив в каждую порцию ломтик лимона.

Рассольник

Ингредиенты: 0,5 кг. говяжьих почек, 2–3 соленых огурца, 4 картофелины, 100 г. щавеля, 2 корня петрушки, 1 луковица, 60 г. сливочного масла, 100 мл сметаны, 2 л. воды, 4 ст. л. огуречного рассола, соль и перец, зелень.

Почки очистить от пленок и жира, разрезать на 4 части, вымыть, залить холодной водой и выдержать 2 ч. Затем воду слить, почки залить свежей водой и варить 1,5 ч. Лук и корень петрушки нарезать соломкой и обжарить на масле. Выложить в порционные глиняные горшочки картофель, нарезанный брусочками, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, залить процеженным бульоном и варить около 30 мин. За 5–10 мин до готовности добавить нарезанные ломтиками почки, рассол, нарезанный щавель и посолить. Рассольник подавать на стол со сметаной и зеленью.

Густой куриный рассольник

Ингредиенты: 0,5 кг. куриных крыльев, 1 соленый огурец, 3 картофелины, куриный бульон, 1 луковица, 1 морковь, 3 шампиньона, зелень петрушки, 2 ст. л. томатного соуса, соль.

Очистить огурец. Из крыльев сварить бульон. Выложить крылья, остудить, отделить от кости мясо. В небольшом количестве масла слегка обжарить лук с морковью, добавить нарезанный огурец и готовить 5 мин. Добавить томатный соус. В порционные глиняные горшочки выложить куриное мясо, затем нарезанные грибы, лук, морковь и огурец. Нарезанный кубиками картофель посолить и добавить в горшочки, затем положить стебли петрушки. Залить бульоном и готовить в духовке 40 мин при температуре 200 °С. Перед подачей посыпать зеленью.

Рассольник с гусиными потрохами

Ингредиенты: 2,5 л. мясного бульона, потроха 1 гуся, 200 мл огуречного рассола, 5 соленых огурцов, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 50 г. щавеля, 50 г. шпината, 1 ст. л. топленого сливочного масла, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, сметана, зелень укропа и петрушки, соль.

Гусиные потроха поместить в горшочек, залить горячим бульоном, положить перец, лавровый лист, измельченные коренья и готовить в духовке 2 ч. Бульон процедить. Печенку отварить отдельно. Очищенные от кожицы и семян огурцы нарезать соломкой, выложить на сковороду, влить бульон и тушить. Измельченный лук слегка обжарить на сливочном масле. В горшочек добавить огурцы, лук и готовить 10 мин, добавить измельченный щавель, шпинат, огуречный рассол, потроха и готовить 5–7 мин. Перед подачей добавить сметану и посыпать нарезанной зеленью.

Борщ московский

Ингредиенты: 200 г. говядины, 100 г. ветчины, 100 г. сосисок, 300 г. говяжьих костей, 100 г. копченых костей, 2 свеклы, 2 моркови, 300 г. свежей капусты, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 3 луковицы, 3 ст. л. томатного пюре, 200 мл сметаны, 3 ст. л. топленого сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Мясо, ветчину, сосиски и кости залить 3 л. воды, сварить бульон, процедить. Капусту нашинковать, морковь, свеклу, корень петрушки и сельдерея нарезать соломкой, лук измельчить. Морковь и лук слегка обжарить. Свеклу обжарить, добавить корень петрушки, томатное пюре, 5 ст. л. топленого масла и 50 мл горячего бульона. В горшочке довести до кипения бульон, положить капусту, довести до кипения и варить до полуготовности. Затем добавить свеклу, морковь с луком и готовить в духовке 10–15 мин, добавить сахар и соль. Перед подачей мясо, ветчину и сосиски нарезать, добавить в борщ и довести до кипения. Подавать на стол со сметаной.

Борщ с мясом по-донскому

Ингредиенты: 1,5 л. мясного бульона, 300 г. говядины, 600 г. свежей капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 6 картофелин, 2 ст. л. топленого сливочного масла, 2 ст. л. томатного пюре, 4 яйца, 200 мл сметаны, 2 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Сварить бульон с лавровым листом и перцем. Капусту и лук нашинковать, картофель нарезать кубиками, морковь – соломкой. В горшочек положить нарезанное кусочками вареное мясо из бульона, залить горячим бульоном и довести до кипения. Затем добавить картофель, варить 10 мин, положить капусту, морковь, пассерованные на сливочном масле лук и томат и готовить в духовке 20–30 мин. Сметану перемешать с яйцами, взбить и влить в борщ за 5–10 мин до готовности. Затем накрыть горшочек крышкой (можно из теста) и запекать в духовке. Перед подачей посыпать зеленью.

Борщ со свежими грибами

Ингредиенты: 3 л. мясного бульона, 600 г. свежих грибов, 9 картофелин, 30 г. зеленого лука, 2 луковицы, 120 г. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 150 мл сметаны, зелень укропа, перец, соль по вкусу.

Картофель нарезать кубиками. Зелень укропа, репчатый и зеленый лук нарезать. Подготовленные свежие грибы ошпарить кипятком и слегка обжарить на сливочном масле, добавить репчатый лук и посыпать мукой. Выложить грибы в порционные глиняные горшочки, залить горячим бульоном, добавить картофель и готовить в духовке 20–25 мин. Добавить сметану, зеленый лук, посолить и довести до кипения. Перед подачей посыпать перцем и зеленью.

Борщ с курицей

Ингредиенты: 0,5 тушки курицы, 1 морковь, 1 луковица, 1 свекла, 5 картофелин, 1 ч. л. томатной пасты, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. соли, зелень.

Тушку курицы нарезать кусочками, выложить в порционные глиняные горшочки. Добавить тертую морковь, нарезанный лук, картофель. Отваренную свеклу тушить с томатной пастой и лимонным соком на растительном масле. Затем добавить в горшочки лавровый лист, перец и свеклу. Залить водой, посолить и готовить в духовке 2 ч. За 5 мин до готовности добавить зелень и чеснок.

Борщ украинский с пампушками

Ингредиенты: 300 г. говядины, 1 свекла, 6 картофелин, 400 г. свежей капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 150 г. томатной пасты, 1 болгарский перец, 1 ст. л. муки, 200 г. жира, 50 г. свиного сала, 100 мл сметаны, 1 ст. л. сахара, 0,5 лимона, зелень петрушки, перец, лавровый лист, соль.

Для пампушек: 2 стакана муки, 100 мл молока, 1 ст. л. сахара, 10 г. дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 3 зубчика чеснока, 100 мл кваса.

Мясо отварить до готовности, бульон процедить, мясо нарезать кусочками. Очищенную свеклу нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть соком лимона, перемешать и тушить в сковороде. Добавить томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды, сахар и тушить до полуготовности. Коренья и лук нарезать, посыпать мукой и слегка обжарить на жире. Бульон залить в горшочек, добавить нарезанный картофель и готовить в духовке. Добавить нашинкованную капусту и готовить 10–15 мин. Затем положить свеклу, лук и коренья, мучную заправку, нарезанный перец, специи и готовить в духовке. За 20 мин до готовности заправить салом, толченным с чесноком и зеленью. Приготовить пампушки: в теплом молоке развести дрожжи, соль, сахар, добавить растительное масло и муку, замесить тесто и отставить для брожения. Тесто разделить на порции, сформовать шарики, уложить на противень, смазанный маслом, дать подойти

и выпекать при температуре 180–210 °С. К толченому чесноку добавить соль, растительное масло, квас и перемешать, затем полить пампушки. Перед подачей добавить в борщ кусочки мяса, сметану, зелень и подать пампушки с чесноком.

Борщ на свекольном квасе

Ингредиенты: 3 л. свекольного кваса, 700 г. говядины и свинины, 100 г. ветчины, 2 свеклы, 8 листьев свеклы, 200 г. квашеной капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 10 перьев зеленого лука, зелень укропа и петрушки, ½ стакана муки, 100 мл сметаны, 2 лавровых листа, 7 горошин душистого перца, соль.

Для свекольного кваса: 2 свеклы, 3 л. воды, 100 г. черного хлеба.

Для приготовления свекольного кваса свеклу очистить, натереть на терке, залить теплой кипяченой водой, положить корочку черного хлеба на 10–12 ч, затем хлеб вынуть, квас поставить на 3–4 дня в теплое место. Готовый квас процедить. Подготовленные говядину и свинину положить с ветчиной в свекольный квас, довести до кипения, добавить связанные коренья, пучок зелени, измельченные листья свеклы, морковь, зеленый и репчатый лук, лавровый лист, душистый перец и варить до готовности мяса. Готовый бульон процедить и вылить в горшочек, мясо нарезать кусочками. Свеклу испечь в духовке и нарезать. Капусту обдать кипятком, отжать и со свеклой поместить в горшочек с бульоном. Готовить в духовке 1 ч. Затем добавить муку, разведенную 100 мл бульона, довести до кипения, влить сметану, посолить и довести до кипения. Перед подачей положить кусочки мяса и нарезанную зелень укропа.

Борщ постный

Ингредиенты: 1,5 л. воды, 2 свеклы, 0,5 кочана капусты, 6 картофелин, 2 моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. топленого сливочного масла, 5 зубчиков чеснока, 2 ч. л. винного уксуса, 1 ст. л. измельченной зелени укропа и петрушки, лавровый лист, 5 горошин черного перца, 1 ч. л. сахара, соль.

Свеклу, нарезанную соломкой, тушить с уксусом, сливочным маслом, сахаром и томатной пастой. Лук, морковь, петрушку нарезать соломкой и обжарить. Залить в горшочек кипящую воду, положить нарезанный картофель и готовить в духовке. Затем добавить нашинкованную капусту и варить 10–15 мин. Затем положить лук с морковью и петрушкой и свеклу. За 5–7 мин до готовности добавить соль, перец, лавровый лист. Заправить толченым чесноком с солью, посыпать зеленью и готовить в духовке 5 минут.

Борщ киевский

Ингредиенты: 150 г. говядины, 150 г. баранины, 50 г. сала, 300 г. свежей капусты, 3 картофелины, 100 г. фасоли, 2 свеклы, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 0,5 корня сельдерея, 1 луковица, 1 кислое яблоко, 1 помидор, 1 горький перец, 0,5 л. свекольного кваса, 4 ст. л. томатной пасты, 150 мл сметаны, 30 г. сливочного масла, 1 ст. л. зелени петрушки, лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу.

Говядину залить 2 л. горячей воды и свекольным квасом, варить до готовности, затем мясо нарезать кусочками, бульон процедить. Свеклу нарезать соломкой, потушить с нарезанной бараниной в небольшом количестве бульона. Помидоры нарезать, обжарить, протереть через сито. Лук, морковь, коренья петрушки и сельдерея нарезать соломкой и обжарить. Сало растолочь с луком и зеленью петрушки. В порционные глиняные горшочки влить процеженный бульон, добавить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту и готовить в духовке 10 мин. Затем положить баранину со свеклой, говядину, обжаренные овощи и коренья, томатную пасту, нарезанное яблоко, отваренную фасоль, толченое сало, лавровый лист, перец, соль, влить немного воды и довести в духовке до готовности картофеля и капусты.

Борщ зеленый

Ингредиенты: 250 г. свинины, 6 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 150 г. щавеля, 2 вареных яйца, куриный бульон, зелень петрушки и укропа, соль.

Мясо и картофель нарезать кусочками и положить в порционные глиняные горшочки. Залить куриным бульоном и готовить в духовке. Нарезать лук, натереть на терке морковь и обжарить. Нарезать щавель и зелень, положить в горшочки. Добавить лук и морковь и варить до готовности. Украсить половинками вареного яйца и зеленью.

Щи суточные

Ингредиенты: 2 л. мясного бульона, 300 г. мяса, 700 г. квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. томатного пюре, сметана, 3 ст. л. растительного масла, зелень укропа, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, соль.

Квашеную капусту отжать, нарезать, выложить в горшочек, добавить томатное пюре и тушить 2–3 ч. Затем заморозить. Лук, морковь и корень петрушки нарезать и обжарить. Муку обжарить на сухой сковороде, влить 3 ст. л. бульона и перемешать. В горшочек поместить замороженную капусту, кусочки отварного мяса, добавить лук с морковью с корнем петрушки, муку, лавровый лист, перец, залить бульоном, посолить и готовить в духовке 10–15 мин. Затем накрыть горшочек крышкой из теста, смазанного яйцом, и запекать в духовке 15 мин. Перед подачей посыпать измельченной зеленью и положить сметану.

Щи суточные ветчинные

Ингредиенты: 2 л. мясного бульона, 100 г. ветчинных костей, 600 г. квашеной капусты, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. томатного пюре, 150 мл сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 50 г. смальца, зелень укропа, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, соль.

Муку обжарить с растительным маслом, добавить бульон и растереть. Морковь, лук и корень петрушки нарезать и обжарить. Квашеную капусту измельчить, выложить в горшочек, добавить 100 мл бульона, смалец, томатное пюре, ветчинные кости и тушить в духовке 3–4 ч. Затем залить горячим бульоном, положить морковь, лук и корень петрушки, лавровый лист, перец и тушить 30 мин. Заправить мукой, толченым чесноком и готовить 5–7 мин. Перед подачей посыпать измельченной зеленью и положить сметану.

Щи боярские

Ингредиенты: 2,5 л. воды, 0,5 кг. говядины, 15 сушеных грибов, 0,5 кг. квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 50 г. топленого сливочного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и укропа, соль.

Грибы замочить в холодной воде на 2 ч, затем отварить, бульон процедить. Грибы нарезать. Капусту поместить в кастрюлю и тушить до готовности. Нарезать лук, морковь и корень петрушки, слегка обжарить на сливочном масле, добавить к капусте. Залить грибным бульоном, заправить пассерованной мукой, посолить и варить 5–10 мин. Затем поместить в порционные глиняные горшочки нарезанные грибы, добавить предварительно обжаренное мясо, измельченный чеснок, добавить щи и в духовке довести до кипения. Перед подачей посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Щи с ветчиной

Ингредиенты: 0,5 кг. капусты, 100 г. копченого сала, 150 г. ветчины, 2 картофелины, 1 морковь, 50 г. корня петрушки, 1 луковица, 100 мл сметаны, 50 г. сливочного масла, 10 г. зелени укропа, соль, молотый черный перец, лавровый лист.

Капусту, морковь, корень петрушки и лук очистить, нашинковать, добавить 100 мл воды и тушить в закрытой кастрюльке с салом, нарезанным кусочками. Ветчину нарезать соломкой, перемешать с тушеными овощами, посолить, посыпать перцем и выложить в смазанные сливочным маслом порционные глиняные горшочки. Сверху положить натертый на крупной терке картофель. Влить горячую воду в горшочки так, чтобы овощи были покрыты на 1 см, положить лавровый лист. Поставить в разогретую духовку на 20–25 мин. Перед подачей на стол добавить в каждый горшочек сметану и посыпать зеленью.

Щи русские

Ингредиенты: 300 г. мякоти говядины, 0,5 кг. квашеной капусты, 500 мл мясного бульона, 1 картофелина, 0,5 моркови, 50 г. корня петрушки, 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 100 мл сметаны, 100 г. сливочного масла, 10 г. зелени укропа, соль, молотый черный перец, лавровый лист.

Отварить говядину, вынуть из бульона и нарезать небольшими кусочками. Квашеную капусту перебрать, отжать и мелко нарубить ножом. Мелко нарезанный лук, морковь и подготовленную капусту тушить 10–15 мин на сливочном масле в закрытой посуде на слабом огне. Добавить томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды, и тушить еще 10 мин. Во время тушения следить, чтобы капуста не пригорела (если надо, подлить немного воды). Картофель очистить, нарезать кубиками и перемешать с говядиной и тушеными овощами. В порционные глиняные горшочки выложить картофель, мясо и тушеные овощи, залить горячим бульоном. Поставить горшочки в горячую духовку на 20–25 мин. Перед подачей на стол в горшочки со щами положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Щи невские

Ингредиенты: 400 г. говядины, 4 ст. л. сушеных грибов, 600 г. квашеной капусты, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 ст. л. муки, 2 зубчика чеснока, 2 л. воды, 3 ст. л. растительного масла, 150 мл сметаны, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать порционными кусочками и обжарить на масле. Отварить грибы и мелко нашинковать. Лук, морковь и корень петрушки мелко нарезать и потушить с добавлением половины порции растительного масла вместе с квашеной капустой и отварными грибами. В порционные глиняные горшочки положить по 2–3 кусочка мяса, влить процеженный грибной бульон, довести до кипения, добавить тушеные коренья и капусту. Варить до готовности. Муку обжарить на масле до светло-желтого цвета и ввести в кипящий бульон. В конце приготовления добавить толченый чеснок.

Щи с квашеной капустой и томатом

Ингредиенты: 2,5 л. мясного бульона, 800 г. квашеной капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ч. л. муки, 50 сливочного масла, 60 мл сметаны, 2 ст. л. измельченной зелени укропа и петрушки, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, соль.

Квашеную капусту залить на 30–45 мин холодной водой, затем отжать. Выложить в горшочек, добавить 300 мл бульона, сливочное масло и готовить в духовке 1 ч. Лук, морковь и корень петрушки нарезать и обжарить с добавлением томатной пасты. В капусту влить горячий бульон, положить лук с морковью и корнем петрушки и готовить 10–15 мин. Затем добавить лавровый лист, перец, соль и пассерованную муку, предварительно разведенную бульоном, довести до кипения, заправить сметаной и посыпать зеленью.

Щи с квашеной капустой и мидиями

Ингредиенты: 2,5 л. воды, 250 г. мидий, 0,5 кг. квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 60 мл сметаны, 1 зубчик чеснока, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, соль.

Мидий отварить 5–6 мин, пока не раскроются раковины. Отвар процедить. Мясо мидий промыть холодной водой и нарезать. Капусту положить в кастрюлю, добавить растительное масло, отвар от мидий и тушить 40–60 мин. За 10–15 мин до готовности добавить нарезанные соломкой и пассерованные морковь, лук и мидии. Выложить в порционные глиняные горшочки и тушить в духовке 10–15 мин. Затем добавить лавровый лист, перец, пассерованную муку с маслом, соль, толченый чеснок, готовить 3–5 минут.

Капустняк запорожский

Ингредиенты: 500 г. свинины, 50 г. сала, 600 г. квашеной капусты, 3 картофелины, 2 ст. л. пшена, 1 морковь, 1 луковица, по 1 корню петрушки, пастернака, сельдерея, 60 г. сливочного масла, 150 мл сметаны, 3 л. воды, 2 лавровых листа, перец, соль, зелень для украшения.

Отварить мясо до готовности с солью и перцем. Отжать квашеную капусту и тушить до полуготовности с добавлением бульона из свинины и части сливочного масла. Нарезать соломкой подготовленные морковь, коренья и часть лука и слегка обжарить на сливочном масле. Пропустить сало через мясорубку, в ступке растереть вместе с оставшимся луком, зеленью и процеженным бульоном. Очищенный и нарезанный кубиками картофель положить в горшочек с бульоном и варить 10–15 мин. Добавить промытое пшено, тушеную капусту и варить до готовности. Сало с луком и зеленью положить в горшочек за 10 мин до конца варки. Добавить соль, перец, лавровый лист. Подавать на стол со сметаной, зеленью и нарезанным кусочками мясом.

Капустняк грибной

Ингредиенты: 1,5 л. воды, 300 г. квашеной капусты, 2 ст. л. свежих грибов, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 150 мл сметаны, перец, 1 ч. л. сахара, соль.

Отварить грибной бульон. Грибы нарезать, бульон процедить. В сковороде тушить квашеную капусту. Лук и морковь нарезать и слегка обжарить. Картофель нарезать кубиками. Грибной бульон влить в горшочек, добавить лук с морковью, картофель, капусту, грибы, заправить сахаром, солью и перцем и готовить в духовке 20 мин. При подаче заправить сметаной.

Чорба уваренная

Ингредиенты: 250 г. телятины, 400 мл воды, 200 мл кваса, 500 г. капусты, 3 картофелины, 2 луковицы, 3 помидора, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 0,5 корня сельдерея, 100 мл сметаны, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и чабреца, 2 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, соль.

Капусту нарезать квадратами, выложить в горшочек, добавить нарезанный кубиками картофель, измельченный лук, морковь, коренья петрушки и сельдерея. Затем положить телятину, залить водой и готовить в духовке 1,5 ч. С помидоров снять кожицу и нарезать. За 10–15 мин до готовности влить воды, добавить помидоры, квас, сметану, перец, соль, лавровый лист и готовить 10–15 мин. При подаче посыпать зеленью и толченым чесноком.

Чорба с лапшой

Ингредиенты: 1,5 л. воды, 1 тушка курицы, 2 луковицы, 2 моркови, 2 корня петрушки, 100 г. сливочного масла, 600 мл кваса, 1 острый красный перец, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, 4 веточки чабреца, лапша, 5 горошин черного перца, соль.

Тушку курицы нарезать кусочками, посолить и обжарить. Затем переложить в горшочек, залить холодной водой и готовить в духовке 40–60 мин. Лук, морковь и корень петрушки нарезать соломкой, слегка обжарить на масле и за 5 мин до готовности положить в бульон. Когда суп закипит, опустить лапшу и варить 5–7 мин. Затем влить кипяченый квас, посолить, добавить перец горошком, чабрец (его нужно вынуть через 2–3 мин), стручок красного перца и зелень петрушки и дать настояться 10 минут.

Кулеш со свининой

Ингредиенты: 400 г. мякоти свинины, 3 картофелины, 60 г. сала, 300 г. пшена, 1 л. бульона, 1–2 луковицы, 1 морковь, 30 г. зелени укропа, соль, черный перец горошком, лавровый лист.

Свинину и сало нарезать небольшими кусочками. Лук, морковь, картофель очистить, нарезать небольшими кубиками. Поджарить свинину на растопленном сале, добавить лук и морковь и жарить, пока лук не подрумянится. Выложить поджаренное мясо в порционные глиняные горшочки, залить горячим бульоном, посолить, добавить специи и всыпать промытое пшено. Поставить горшочки в духовку, разогретую до температуры 180–190 °С, на 50–55 мин. На стол подавать в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

Кулеш из перловой крупы со свининой

Ингредиенты: 300 г. свинины, 150 г. перловой крупы, 60 г. моркови, 60 г. репчатого лука, 5 картофелин, 1 соленый огурец, 80 г. топленого сала, 30 г. зелени петрушки или укропа, перец, лавровый лист, соль.

Свинину нарезать и обжарить. Перловую крупу залить холодной водой и оставить на 3 ч, затем отварить до полуготовности. Лук и морковь нарезать кубиками и слегка обжарить. Картофель нарезать кубиками, соленые огурцы нарезать ломтиками. В порционные глиняные горшочки положить свинину, затем слой перловой каши, лук, картофель, огурцы, перец, лавровый лист. Залить подсоленным горячим бульоном и готовить в духовке 1 ч. Перед подачей посыпать зеленью.

Кулеш со свининой и гречкой

Ингредиенты: 400 г. мякоти свинины, 70 г. сала, 1 стакан гречки, 1 л. мясного бульона, 1 луковица, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 15 г. зелени петрушки, соль, черный перец горошком, лавровый лист.

Свинину ополоснуть водой, нарезать небольшими кусочками, положить в сковороду с кусочками сала, поставить на слабый огонь и, когда сало слегка растопится, добавить измельченный лук, морковь и чеснок. Жарить, постоянно помешивая, пока не подрумянится лук. Выложить поджаренное мясо в порционные глиняные горшочки, залить процеженным сквозь сито горячим бульоном, посолить, добавить специи и всыпать промытую гречневую крупу. Поставить горшочки в духовку, разогретую до температуры 180–190 °С, на 50–55 мин. Выключить духовку и дать постоять еще 15–20 мин. Готовый кулеш посыпать зеленью и подавать в горшочках.

Суп-лапша с мясом

Ингредиенты: 0,5 кг. мяса, 150 г. лапши или вермишели, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 2 л. воды, перец, соль, зелень и черные маслины без косточек для украшения.

Мясо нарезать кусочками. Очистить коренья и лук, нашинковать соломкой и слегка обжарить на масле. Положить в порционные глиняные горшочки мясо, процеженный бульон, коренья и довести до кипения. Затем всыпать лапшу или вермишель, добавить соль, перец, лавровый лист и варить 15–20 мин. Подавать на стол, украсив зеленью и нарезанными кружочками маслинами.

Суп-гуляш

Ингредиенты: 600 г. мякоти говядины, 1 луковица, 3 картофелины, 2 помидора, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 2 стручка красного горького перца, 10 г. зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками средней величины. Репчатый лук очистить, нарезать маленькими кубиками. Разогреть сковороду, всыпать лук и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить подготовленное мясо, посолить и посыпать перцем. Тушить под крышкой на небольшом огне, постоянно помешивая, чтобы мясо не пригорело, 10–15 мин. Выложить мясо с луком в порционные глиняные горшочки. Картофель очистить, нарезать крупными кубиками. Очищенный чеснок мелко нарубить. Красный перец разрезать, удалить плодоножку и семена, тонко нарезать. Помидоры нарезать кружочками. Подготовленные овощи и томатную пасту выложить в порционные глиняные горшочки, посолить, посыпать перцем и залить горячей водой так, чтобы она покрывала их на 2 см. Поставить в хорошо разогретую духовку на 45–50 мин. Подавать на стол в горшочках, посыпав мелко нарубленной зеленью петрушки.

Суп томатный по-итальянски

Ингредиенты: 4–5 свежих помидоров, 2 луковицы, 700 мл говяжьего бульона, 1 головка чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, 60 г. тертого твердого сыра, 7 больших ломтей белого хлеба, соль, лавровый лист, хмели-сунели, молотый черный перец.

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать и обжарить на оливковом масле. Затем добавить мелко нарезанные помидоры и жарить еще 8–10 мин. Выложить в кастрюлю, добавить бульон, три больших ломтя белого хлеба, нарезанных маленькими кубиками, приправить солью и специями. Накрыть крышкой и готовить на слабом огне 40–45 мин. Разлить суп по порционным глиняным горшочкам, в каждый положить по ломтю белого хлеба, натертого чесноком и посыпанного тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовку на 12–15 мин. Подавать на стол в горшочках, отдельно подать чесночные гренки.

Суп щавелевый

Ингредиенты: 600 г. щавеля, 12 картофелин, 3 помидора, 3 луковицы, корень петрушки, растительное масло, зелень укропа, соль.

Нарезать картофель мелкими кубиками, помидоры – ломтиками, лук – полукольцами, нарубить корень петрушки, мелко нарезать укроп и щавель. Выложить в порционные глиняные горшочки картофель, слегка сбрызнуть маслом, сверху уложить лук, затем помидоры и щавель, посыпать укропом и рубленым корнем петрушки, залить горячей водой до середины горшочка, подсолить, перемешать. Готовить в горшочках около 1 ч. в духовке при средней температуре.

Суп с фрикадельками из хека

Ингредиенты: 2 л. воды, 700 г. хека, 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 2 ст. л. риса, 50 г. сливочного масла, 50 г. белого хлеба, 4 ст. л. молока, ¼ ч. л. перца, 8 горошин душистого перца, 5 лавровых листов, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Сварить бульон из хвоста и головы рыбы, процедить. Измельчить и слегка обжарить на масле лук. Нарезать кубиками картофель. Хлеб замочить в молоке и отжать. Филе хека, лук и хлеб пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, сливочное масло, вымешать и сформовать фрикадельки. Бульон довести до кипения, вылить в порционные глиняные горшочки, положить картофель, рис, нарезанную морковь, корень петрушки и готовить в духовке 15–20 мин. Затем добавить фрикадельки, лавровый лист, душистый перец и варить 10–15 мин. Перед подачей посыпать зеленью.

Суп куриный с рисом

Ингредиенты: 2 куриные грудки, 1 стакан риса, 1 кубик куриного бульона, приправа для приготовления птицы, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. муки, лавровый лист, соль.

В горшочек положить куриные грудки. Налить горячей воды, положить кубик куриного бульона, добавить 2 лавровых листа, приправу для приготовления птицы, посолить и готовить в духовке 1,5 ч. Нарезать помидор и сладкий перец и слегка обжарить. Затем вынуть из горшочка мясо, нарезать кусочками. Положить обратно в горшочек, добавить отваренный до полуготовности рис, помидор с перцем и готовить в духовке 40–50 минут.

Суп густой с печенкой

Ингредиенты: 400 г. говяжьей печенки, 4 картофелины, 3 моркови, 2 ст. л. маргарина, 1 луковица, 500 мл воды, перец, соль, зелень для украшения.

Морковь очистить и нарезать кружочками. Печенку вымыть и нарезать кубиками. Мелко нарезанный лук припустить на растопленном маргарине. Добавить очищенный картофель, нарезанный кубиками. Все смешать, приправить солью и перцем, выложить в порционные глиняные горшочки, залить кипятком, накрыть крышками и тушить в нагретой до температуры 180 ˚С духовке до готовности. Подавать, украсив зеленью.

Суп рисовый с грибами

Ингредиенты: 1,5 л. воды, 400 мл овощного отвара, 50 г. сушеных грибов, 2 стакана риса, 6 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 2 корня петрушки и сельдерея, 150 мл сметаны, 75 г. сливочного масла, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Сушеные грибы залить холодной водой на 3–4 ч, затем отварить и нарезать, бульон процедить. Лук нарезать и обжарить. Добавить измельченные коренья, морковь, грибы, овощной отвар и тушить. Затем овощи положить в порционные глиняные горшочки с горячим грибным отваром, довести до кипения, всыпать рис, нарезанный кубиками картофель и варить 20 мин. За 3–5 мин до готовности посолить и заправить сметаной. При подаче посыпать зеленью.

Суп картофельный со свежими грибами

Ингредиенты: 1,5 л. бульона, 7 картофелин, 300 г. свежих грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл сметаны, 2 ст. л. измельченного укропа и зеленого лука, 2 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, соль.

Шляпки грибов отделить, ножки нарезать и обжарить в сковороде. Лук, морковь и корень петрушки нарезать, обжарить. Картофель нарезать кубиками. Шляпки грибов нарезать, ошпарить кипятком, положить в порционные глиняные горшочки, залить 0,5 л. горячей воды, бульоном и готовить в духовке 40 мин. Затем добавить картофель, обжаренные грибы, лук, морковь, перец горошком, соль, лавровый лист и варить 20–25 мин. При подаче добавить сметану, укроп и зеленый лук.

Суп мясной с овощами

Ингредиенты: 300 г. мяса, 1–2 картофелины, 300 г. капусты, 1 помидор, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 3 ст. л. растительного масла, 2 л. воды, перец, соль по вкусу.

Отварить мясо до полуготовности. Лук, морковь и коренья мелко нарезать и слегка обжарить на растительном масле. В порционные глиняные горшочки выложить слоями нарезанное соломкой мясо, нашинкованную капусту, пассерованные овощи, нарезанные дольками помидоры и нарезанный соломкой картофель, посолить и посыпать перцем. Залить все бульоном, накрыть крышками и тушить в духовке, нагретой до температуры 150 °С, 30 мин. Подавать на стол, украсив зеленью.

Минестроне

Ингредиенты: 2 л. бульона, 3 луковицы, 4 помидора, 250 г. зеленого горошка, 250 г. фасоли, 3 ст. л. риса, 4 ст. л. тертого сыра, 2 зубчика чеснока, 2 корня сельдерея, 4 моркови, 5 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, перец, соль.

Мелко нарезать лук и чеснок, обжарить на масле, добавить нарезанный сельдерей, нарезанную кубиками морковь и тушить. Затем переложить в порционные глиняные горшочки, добавить бульон, томатную пасту, перец, соль и готовить в духовке. Добавить горошек, фасоль, рис, лавровый лист и тушить. За 5 мин до готовности добавить нарезанные помидоры и сыр.

Суп луковый с грибами и шпинатом

Ингредиенты: 0,5 кг. говяжьих ребрышек, 0,5 кг. свежих грибов, 5 луковиц, 50 г. шпината, 60 г. сыра, перец, соль, сухарики.

Отварить мясной бульон, мясо отделить от костей и нарезать. Лук измельчить и обжарить, добавить грибы и шпинат и тушить до готовности. Переложить в порционные глиняные горшочки мясо, овощи и грибы, залить бульоном, посолить, посыпать перцем, положить лавровый лист и готовить в духовке 10 мин. Затем добавить сухарики, посыпать тертым сыром и готовить в духовке 10–15 минут.

Суп вегетарианский

Ингредиенты: 100 г. гороха, 100 г. красной или белой фасоли, 100 г. чечевицы, 3 моркови, 2 лавровых листа, 2 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени, мускатный орех, кориандр, перец, соль.

Горох, фасоль и чечевицу хорошо промыть и оставить в холодной воде на 4 ч. Затем воду слить и выложить бобовые в горшочек. Добавить лавровый лист, залить водой и готовить в духовке при средней температуре до полуготовности. Морковь очистить и нарезать кубиками или натереть на крупной терке, обжарить, добавить соль и специи. Переложить морковь в горшочек с бобовыми и варить до готовности. Подавать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Суп томатный

Ингредиенты: 1 кг. помидоров, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 л. бульона, 100 г. сыра, белый хлеб, оливковое масло, перец, соль.

Лук и чеснок измельчить и слегка обжарить, добавить нарезанные помидоры, перемешать и обжарить. Влить в порционные глиняные горшочки бульон, положить хлеб, нарезанный кубиками, лук с помидорами, посолить, посыпать перцем и готовить в духовке 40 мин, затем положить ломтик хлеба, натертого чесноком и посыпанного сыром, сбрызнуть маслом и запекать в духовке.

Суп молочный с рисом

Ингредиенты: 2 л. молока, 0,5 л. воды, 100 г. риса, 25 г. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Рисовую крупу положить в горшочек с кипящей водой и отварить до полуготовности. Затем добавить горячее молоко, соль, сахар и довести в духовке до готовности. При подаче положить кусочек сливочного масла.

Суп молочный с тыквой

Ингредиенты: 2,5 л. топленого молока, 800 г. тыквы, 150 г. батона, 150 г. толченого сладкого миндаля, 25 г. сливочного масла, сахар.

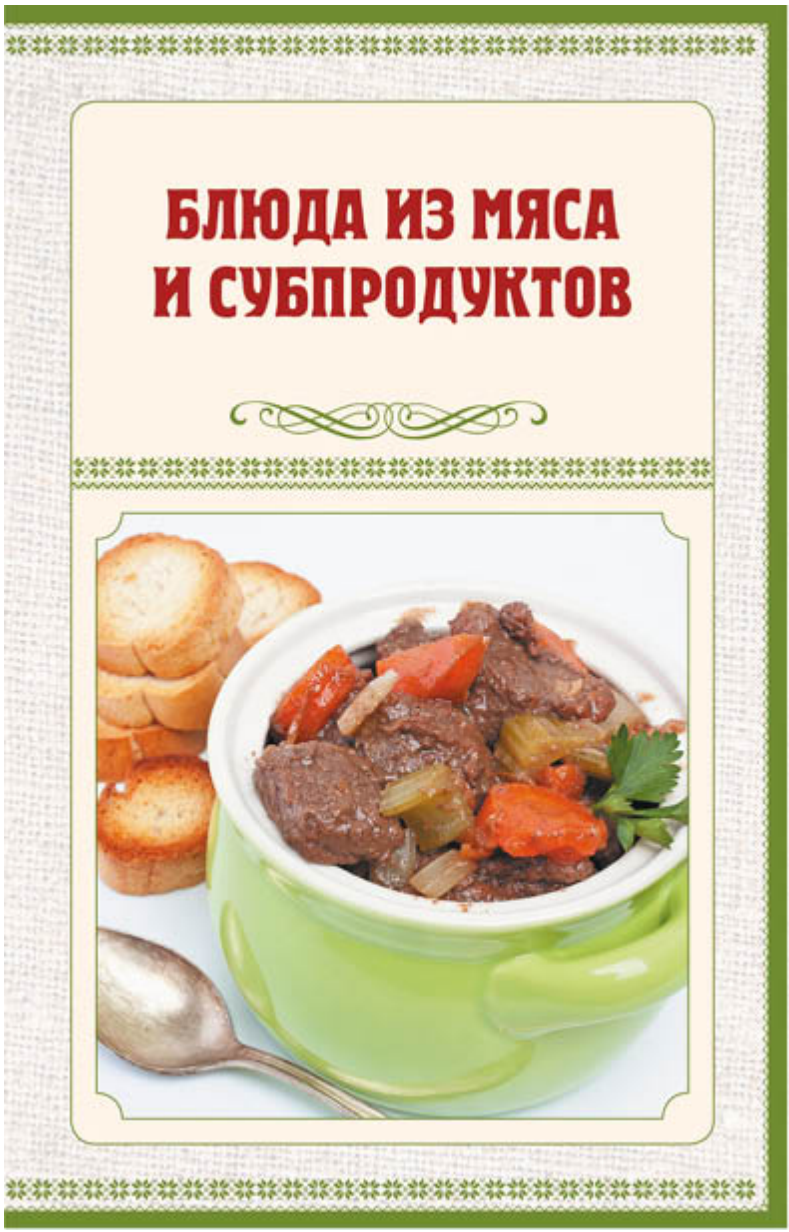
Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками, залить водой, довести до кипения и откинуть на дуршлаг. Затем выложить в горшочек, залить 600 мл молока, добавить нарезанный кусочками батон без корочки и варить до готовности тыквы. Протереть через сито тыкву, положить пюре в горшочек, добавить молоко и масло, довести до кипения, всыпать сахар и миндаль и перемешать.

Суп молочный с пшеном

Ингредиенты: 2 л. молока, 600 мл воды, 100 г. пшена, 30–50 г. сливочного масла, соль.

Пшено положить в горшочек, залить холодной водой, довести до кипения, посолить, добавить сливочное масло и варить в духовке до готовности. Затем залить кипящим молоком.

Блюда из мяса и субпродуктов



Гуляш

Ингредиенты: 500 г. говядины, 7–8 картофелин, 2 луковицы, 1 ст. л. муки, 1–2 лавровых листа, 3 ст. л. томатной пасты, 2–100 мл сметаны, 500–700 мл мясного бульона или воды, 3 ст. л. растительного масла, 1–2 ст. л. измельченной зелени укропа или петрушки, перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, нарезать небольшими кубиками, посыпать солью и перцем и обжарить со всех сторон в сковороде на растительном масле. Затем добавить измельченный лук, посыпать мукой, перемешать и еще немного поджарить. Картофель очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Выложить в порционные глиняные горшочки мясо с луком, картофель, залить процеженным бульоном или водой, добавить томатную пасту, сметану, лавровый лист, накрыть крышками и запекать в духовке на среднем огне 1 ч. до готовности. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью.

Гуляш из говядины

Ингредиенты: 750 г. говядины, 1 морковь, 100 г. сливочного масла, 150 г. острого томатного соуса, 5 зубчиков чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть говядины нарезать небольшими кусочками, посолить, посыпать черным перцем и обжарить на сливочном масле до образования румяной корочки. Разложить по порционным глиняным горшочкам, добавить томатный соус, поджаренную морковь, измельченный чеснок. Влить столько теплой воды, чтобы она покрывала мясо на 2–3 см. Поставить горшочки в хорошо разогретую духовку на 45–50 мин. Подавать на стол с отварным или жареным картофелем.

Гуляш из свинины

Ингредиенты: 500 г. свинины, 4–5 картофелин, 2–3 зубчика чеснока, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 2 помидора, 1 болгарский перец, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить до полуготовности, выложить в порционные глиняные горшочки. Посолить, посыпать перцем. Обжарить лук, выложить в горшочки на мясо, сверху положить нарезанные на небольшие кусочки болгарский перец и морковь, на морковь положить нарезанные помидоры и чеснок. Налить примерно четверть стакана воды, поставить в духовку на 30 мин при температуре 180 °С. Отварить картофель, положить на тарелку, в середину выложить гуляш. Украсить зеленью.

Гуляш из говяжьего сердца и вымени

Ингредиенты: 300 г. говяжьего сердца, 200 г. вымени, 2 ст. л. муки, 60 г. сливочного масла, 100 г. томатного соуса, 1 луковица, 1 морковь, 20 г. зелени петрушки, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Сердце и вымя обмыть, нарезать кубиками по 30–40 г. и снова промыть, посыпать перцем, солью, обжарить в сковороде с разогретым маслом, добавить мелко нарезанный лук и морковь, натертую на крупной терке. Посыпать мукой и жарить еще 2–3 мин. Обжаренные кусочки выложить в порционные глиняные горшочки, залить горячей водой так, чтобы она покрывала мясо, добавить томатную пасту, лавровый лист и молотый перец. Поставить в хорошо разогретую духовку на 1–1,5 ч. Блюдо подавать на стол в горшочках, посыпав зеленью петрушки. На гарнир подать жареный или отварной картофель.

Гуляш в йогурте

Ингредиенты: 500 г. свинины, 2 головки репчатого лука, 3 сладких перца, 50 г. подсолнечного масла, 4 помидора, 250 г. йогурта, 60 г. муки, молотый красный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины промыть, нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нарезать и слегка обжарить в сковороде на подсолнечном масле, накрыв крышкой. Мясо положить в порционные глиняные горшочки, добавить лук, молотый красный перец, соль, влить немного воды и поставить в духовку. Тушить при температуре 160 °С 20 мин. Когда мясо будет почти готово, добавить нарезанный ломтиками перец, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры и смешанный с мукой йогурт, поставить в духовку. При подаче на стол сбрызнуть гуляш лимонным соком.

Гуляш из легких пикантный

Ингредиенты: 800 г. легких, 50 г. копченой колбасы, 50 г. копченого сала, 1 луковица, 500 мл бульона, 10 г. грецких орехов, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. муки, 70 г. сливочного масла, молотый черный перец, лавровый лист, соль.

Промытые легкие положить в кастрюлю с горячей водой и варить на слабом огне 1,5–2 ч. После этого нарезать небольшими кубиками, посыпать перцем, солью, обжарить в сковороде на разогретом масле, посыпать мукой, добавить мелко нарубленный лук и жарить еще несколько мин. Копченое сало и копченую колбасу нарезать тоненькими полосками. Обжаренные легкие положить в порционные глиняные горшочки, добавить нарезанную колбасу, сало и толченые грецкие орехи, залить бульоном, положить томатную пасту, лавровый лист, накрыть крышками и тушить гуляш в хорошо разогретой духовке 10–15 мин. Блюдо подавать на стол с отварным или жареным картофелем.

Гуляш венгерский

Ингредиенты: 300 г. свинины, 100 г. телятины, 100 г. баранины, 2 луковицы, 50 г. сливочного масла, 30 г. мускатного ореха, 10 г. тмина, зелень петрушки, соль.

Мякоть свинины, баранины и телятины нарезать кусочками. Выложить мясо в порционные глиняные горшочки, обильно смазанные сливочным маслом. Репчатый лук натереть на терке, обжарить на сливочном масле и выложить на мясо, добавить соль, немного тмина и мускатного ореха, мелко нарезанную зелень петрушки. Поставить горшочки в духовку и, не добавляя жидкости, тушить мясо при температуре 140 °С 40 минут.

Гуляш из легких

Ингредиенты: 500 г. легких, 2 луковицы, 100 г. томатного соуса, 2 ст. л. муки, 80 г. сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 15 г. зелени петрушки, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Легкие промыть, положить в кастрюлю с горячей водой и варить на слабом огне 1,5–2 ч. После этого нарезать кубиками, посыпать перцем и солью, обжарить в сковороде на разогретом масле, посыпать мукой, добавить мелко нарубленный лук и жарить еще несколько мин. Выложить легкие в порционные глиняные горшочки, влить 500–600 мл бульона, полученного при варке легких, измельченный чеснок, томатную пасту, лавровый лист, накрыть крышками. Поставить горшочки в хорошо разогретую духовку на 20–25 мин. Блюдо подавать на стол в горшочках, посыпав зеленью петрушки, с отварным или жареным картофелем.

Гуляш с клецками

Ингредиенты: 750 г. говядины, 1 мясистый болгарский перец, 2 помидора, 2 луковицы, несколько перьев зеленого лука, 100 мл белого сухого вина, 1 ст. л. муки, 100 г. жира, 20 г. паприки, 0,5 ч. л. майорана, 0,5 ч. л. перца, 0,5 ч. л. соли.

Для клецек: 3 стакана муки, 3 яйца, соль.

Замесить тесто из муки, яиц, соли и воды, раскатать, оставить подсохнуть на 10 мин. Разделить тесто на части, отварить и откинуть на дуршлаг. Мясо, нарезанное кусочками, положить в горшочек. Лук измельчить и обжарить до золотистого цвета, посыпать паприкой, майораном и перцем, перемешать и добавить к мясу. Налить воды, посолить и поставить тушить. Через 30 мин добавить сухое вино, нарезанный перец, клецки, помидоры, перемешать и тушить в духовке до готовности мяса. Перед подачей посыпать измельченным зеленым луком.

Гуляш из сердца

Ингредиенты: 500 г. сердца, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 350 мл мясного бульона, 1 ст. л. томатного пюре, 1 лавровый лист, соль.

Сердце нарезать кубиками, посыпать перцем и солью. Лук измельчить, обжарить до золотистого цвета, добавить сердце и обжаривать 10–15 мин. Посыпать мукой и готовить 2–3 мин. Сердце переложить в порционные глиняные горшочки, залить бульоном, положить томатное пюре и лавровый лист и тушить в духовке 2–2,5 часа.

Жаркое с овощами

Ингредиенты: 800 г. телятины, 3 луковицы, 1 морковь, 2 картофелины, 50 г. сливочного масла, 3 ст. л. оливкового масла, 80 мл мясного бульона, 400 мл молока, 2 зубчика чеснока, 0,5 ч. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, 2 веточки розмарина, молотый черный перец, соль по вкусу.

Морковь и картофель обмыть и очистить. Мясо нарезать крупными кусками, посолить, посыпать перцем и обжарить в смеси сливочного и оливкового масел. Крупно нашинковать лук и чеснок, морковь и картофель натереть на крупной терке. Добавить овощи к жаркому, приправить уксусом и солью, тщательно перемешать и выложить в порционные глиняные горшочки. Влить бульон и молоко, сверху положить розмарин. Тушить мясо в духовке при температуре 150 ˚С около 2 ч. Подавать на стол в порционных горшочках, украсив блюдо зеленью, отдельно подать томатный соус.

Жаркое из курицы

Ингредиенты: 1 тушка курицы весом 1 кг., 4 луковицы, 50 г. изюма, ½ стакана грецких орехов, 50 г. грибов, 120 мл растительного масла, соль, зелень для украшения.

Для соуса: 1 ст. л. муки, 350 мл сметаны, 25 г. сливочного масла.

Тушку курицы вымыть, разрубить на 8 частей, посолить и обжарить до полуготовности. Лук нашинковать полукольцами и обжарить до золотистого цвета. Грибы очистить, вымыть, нарезать соломкой и обжарить. Орехи обжарить, снять с них кожицу и измельчить. Изюм вымыть и просушить. Положить курицу в порционные глиняные горшочки по 2 куска на порцию, добавить изюм, грибы, лук и орехи, залить сметанным соусом. Поставить горшочки в духовку и тушить 20–25 мин при температуре 180 ˚С. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью. Для соуса в сотейнике растопить и прогреть масло, всыпать просеянную муку и слегка обжарить, помешивая, до появления запаха жареного ореха. Пассерованную муку, непрерывно помешивая, развести подогретой сметаной.

Жаркое с дыней

Ингредиенты: 500 г. мякоти говядины, 200 г. дыни, 2 картофелины, 1 луковица, 150 мл сметаны, 70 мл сухого белого вина, 60 г. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 10 г. зелени петрушки и укропа, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель очистить, нарезать одинаковыми кубиками и поджарить на сливочном масле до образования румяной корочки. Лук нарезать полукольцами и обжарить. Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. В порционные глиняные горшочки выложить слоями мясо, картофель и лук. Влить немного воды (60 мл), добавить соль и специи и поставить горшочки в духовку, разогретую до температуры 180 °С, на 20–25 мин. После этого вынуть их, добавить вино, сметану, дыню, нарезанную небольшими кубиками, немного зелени и томить в духовке под крышкой 10–15 мин. Подавать на стол в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

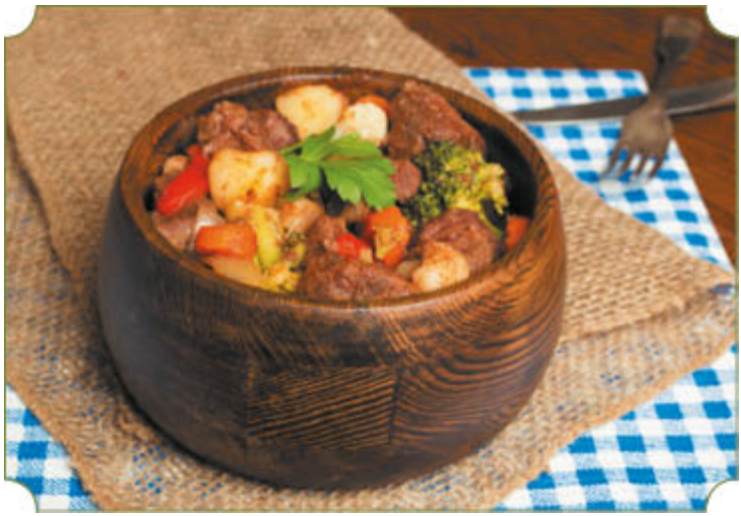
Жаркое с помидорами и сыром

Ингредиенты: 800 г. мякоти говядины, 4 помидора, 100 г. тертого твердого сыра, 2 луковицы, 4 ст. л. оливкового масла, 60 г. молотых сухарей из белого хлеба, 50 г. сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 3 яйца, 20 г. зелени петрушки, 0,5 ч. л. сахара, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо обмыть, обсушить и мелко нарубить. Лук нарезать кубиками и слегка обжарить на оливковом масле. Смешать рубленое мясо, яйца, сухари, мелко рубленную зелень петрушки и 80 г. сыра, хорошо вымешать фарш. С помидоров снять кожицу, нарезать кубиками. Чеснок нарубить и протушить вместе с помидорами на сливочном масле 15–20 мин, приправить сахаром, солью и перцем. Фарш переложить в смазанные маслом горшочки, разровнять ножом, посыпать оставшимся тертым сыром и полить соусом из помидоров с чесноком. Накрыть крышками и тушить в духовке, разогретой до температуры 180 °С, 1,5–2 ч. Подавать на стол с отварным картофелем или рисом и маринованными овощами.

Жаркое с грибами

Ингредиенты: 1 кг. говядины, 500 г. шампиньонов, 2 кг. картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 1 красный болгарский перец, 500 мл грибного бульона, 250 мл сметаны, 50 г. свиного жира, 6 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.



Морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами. Подготовленную говядину нарезать, посыпать солью, перцем, обжарить, положить в сотейник и тушить до готовности с морковью и луком, добавить нарезанный болгарский перец, перемешать. Грибы отварить, нарезать и обжарить с луком. Картофель нарезать и обжарить. В порционные глиняные горшочки положить картофель, мясо, грибы с луком, залить сметаной, грибным отваром и запечь в духовке.

Жаркое сборное

Ингредиенты: 500 г. мякоти свинины, 300 г. говяжьей печенки, 300 г. говяжьих почек, 5 картофелин, 500 мл мясного бульона, 150 мл молока, 100 г. сливочного масла, 100 мл сметаны, 1 луковица, 20 г. зелени петрушки и сельдерея, молотый черный перец, соль по вкусу.

Печенку обмыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками и замочить на 2 ч. в молоке. Почки нарезать ломтиками и замочить на 2 ч. в холодной воде. Свинину нарезать кусочками, лук – кольцами, картофель – кубиками. Свинину, почки и печенку обжарить отдельно до полуготовности. В порционные глиняные горшочки выложить свинину, печенку, почки, затем лук и картофель, посолить, посыпать перцем и мелко нарезанной зеленью. Залить горшочки мясным бульоном, добавить сметану и поставить в духовку на 20–25 мин. Подавать на стол в горшочках, на отдельной тарелке подать соленые овощи.

Жаркое с солеными грибами и сметаной

Ингредиенты: 800 г. мякоти говядины, 500 г. соленых шампиньонов, 100 мл сметаны, 2 луковицы, 100 г. зеленого лука, 80 г. топленого масла, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, натереть солью, перцем и обжарить на масле. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Мясо выложить в смазанные маслом порционные глиняные горшочки, сверху разложить лук и лавровые листы. Грибы отжать, нарезать ломтиками и выложить в глиняные горшочки. Зеленый лук нарезать колечками и выложить поверх грибов, влить немного горячей воды, чтобы жидкость едва покрывала содержимое. Приправить блюдо солью и перцем и залить сметаной. Тушить под крышкой в духовке 1,5–2 ч. при температуре 180 °С. Подавать на стол в горшочках, отдельно подать маринованные овощи.

Жаркое из баранины с вином

Ингредиенты: 600–700 г. баранины, 6 картофелин, 4 зубчика чеснока, 200 мл белого вина, 200 мл бульона, 50 г. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, базилик, молотый черный перец, соль по вкусу.

Баранину нарезать кусочками, натереть чесноком и обжарить до образования румяной корочки. Затем добавить специи, соль и перец. Нарезанный картофель обжарить. В горшочек выложить слоями картофель и мясо. Горячий бульон смешать с вином и залить в порционные глиняные горшочки. Запекать в духовке 40–50 мин. Перед подачей украсить зеленью.

Жаркое по-русски

Ингредиенты: 300 г. говядины, 5 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 зубчика чеснока, 60 г. сливочного масла, 30 мл сметаны, 100 мл бульона или воды, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа, перец, соль по вкусу.

Очистить картофель и морковь, вымыть, нарезать кубиками и обжарить на масле. Лук нарезать кольцами и обжарить на масле до золотистого цвета. Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить на масле до образования румяной корочки. В порционные глиняные горшочки выложить мясо, картофель, лук, коренья, посолить, посыпать перцем, влить бульон или воду и тушить в духовке 30 мин. За 10 мин до готовности залить жаркое сметаной, посыпать мелко нарубленным чесноком, зеленью укропа и петрушки.

Жаркое с айвой

Ингредиенты: 500 г. жирной баранины, 1 кг. айвы, 3 луковицы, 250 г. измельченной зелени кинзы, 2 ч. л. молотого черного перца, соль.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками, добавить нарезанный кольцами лук, соль, молотый черный перец, рубленую зелень, все перемешать. Айву нарезать дольками (сердцевину предварительно удалить). На дно порционных глиняных горшочков положить куски мяса с приправами, сверху – дольки айвы, добавить немного воды. Накрыть горшочки крышками и поставить в духовку. Тушить в течение часа.

Жаркое по-русски с вином

Ингредиенты: 700 г. говядины, 1,5 кг. картофеля, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 100 мл белого сухого вина, 300 мл мясного бульона, 250 мл сметаны, 100 г. сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, зелень укропа, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Картофель нарезать кубиками и обжарить на масле. Лук нарезать кольцами и слегка обжарить до золотистого цвета. Говядину обжарить. В порционные глиняные горшочки положить мясо, чеснок, картофель, лук, посолить, добавить душистый перец горошком, лавровый лист и залить бульоном. Горшочки накрыть крышками из теста. Запекать в духовке 20–30 мин. За 10 мин до готовности добавить в горшочки подогретое вино. На стол подать со сметаной и рубленой зеленью.

Жаркое по-русски ароматное

Ингредиенты: 500 г. мякоти говядины, 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 60 г. корня петрушки, 60 г. корня сельдерея, 4 ст. л. растительного масла, 100 мл сметаны, 3 зубчика чеснока, 10 г. зелени укропа, 10 г. зелени петрушки, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель, лук, морковь, коренья сельдерея и петрушки обмыть и очистить. Морковь и коренья нарезать тонкой соломкой. Картофель, лук и мясо нарезать кубиками, обжарить отдельно на масле. В порционные глиняные горшочки положить сначала мясо, затем картофель, лук, коренья, перец, соль, лавровый лист, влить немного горячей воды, чтобы жидкость едва покрывала содержимое. Тушить в духовке при температуре 200 °С 35–40 мин. Выключить духовку, вынуть горшочки, полить жаркое сметаной, посыпать зеленью, толченым чесноком и оставить накрытыми еще на 8–10 мин. Подавать на стол в горшочках, посыпав зеленью петрушки.

Жаркое из кролика по-киевски

Ингредиенты: 1 тушка кролика весом 1,5 кг., 4 луковицы, 100 г. очищенных грецких орехов, 200 г. свежих грибов, 50 г. сливочного масла, 100 г. изюма, перец, соль, зелень для украшения.

Для соуса: 3 ст. л. муки, 500 мл сметаны, 50 г. сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Тушку кролика вымыть, нарезать порционными кусочками, посыпать солью и перцем и обжарить до полуготовности. Лук нарезать полукольцами, обжарить до золотистого цвета. Грибы очистить, нарезать соломкой и обжарить. Орехи обжарить, снять с них кожицу и измельчить. Изюм вымыть и обсушить. Разложить мясо кролика в порционные глиняные горшочки, добавить изюм, орехи, лук, грибы, залить сметанным соусом. Поставить в духовку горшочки и тушить 25–30 мин при температуре 180 °С. Подавать, украсив зеленью. Приготовить соус. Для этого растопить и подогреть в сотейнике масло, всыпать просеянную муку, слегка обжарить, непрерывно помешивая, добавить соль, перец и сметану.

Жаркое по-черкасски

Ингредиенты: 1 кг. говядины, 1,5 кг. картофеля, 200 г. зеленого горошка, 2 луковицы, 100 г. зелени петрушки, 50 г. томатного соуса, 150 мл сметаны, 6 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.

Говядину нарезать, отбить, посолить, посыпать перцем и обжарить. Картофель нарезать и обжарить. Мясо и картофель выложить в порционные глиняные горшочки, добавить пассерованный лук, томатный соус, зеленый горошек, сметану, перец, соль, посыпать зеленью петрушки и запечь в духовке при температуре 200 ˚С.

Жаркое из свинины с солеными огурцами

Ингредиенты: 700 г. свинины, 25 г. топленого масла, 3 свежих помидора (или 50 г. томата-пюре), 4 картофелины, 4 луковицы, 150 г. соленых огурцов, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины нарезать брусочками 2 × 4 см, обжарить на сильно разогретой сковороде. Сложить мясо в порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, посолить, посыпать перцем. Добавить обжаренный нашинкованный лук, нарезанные кубиками помидоры или томат-пюре. Влить в каждый горшочек немного воды и поставить в духовку. Тушить 30 мин. Затем положить нарезанный кубиками обжаренный до полуготовности картофель, чеснок, пассерованные соленые огурцы. Поставить в духовку и тушить до готовности на медленном огне. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Жаркое по-украински

Ингредиенты: 600 г. мяса, 1 кг. картофеля, 1 морковь, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 60 г. смальца, 2 ст. л. томатной пасты, 2 зубчика чеснока, 500 мл бульона, 3 помидора, лавровый лист, зелень, перец, соль по вкусу.

Картофель и морковь нарезать кубиками и обжарить на масле. Сняв с огня, добавить измельченный лук, посыпать перцем и перемешать. Подготовленное мясо нарезать и обжарить на смальце. Добавить бульон, томатную пасту и тушить 30–40 мин. В порционные глиняные горшочки положить слоями овощи с мясом, влить бульон, добавить соль, лавровый лист, перец горошком, четвертинки помидоров и тушить до готовности мяса. Перед подачей посыпать измельченным чесноком и зеленью.

Жаркое по-крымски

Ингредиенты: 400 г. баранины, 6 картофелин, 50 г. изюма, 1 яблоко, 1 луковица, 150 мл портвейна или красного вина, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 60 мл сметаны, 100 г. сливочного масла, соль.

Баранину нарезать, обжарить с луком и мукой, добавить сметану, томатную пасту и тушить 8–10 мин. Нарезанные яблоки, мясо, обжаренный картофель уложить в порционные глиняные горшочки, залить соусом, в котором тушилось мясо, добавить изюм, вино, посолить, накрыть горшочек крышкой из теста и готовить в духовке 8–10 минут.

Жаркое по-долматовски

Ингредиенты: 600 г. говядины, 200 г. отварных грибов, 6 картофелин, 1 морковь, 50 г. консервированного зеленого горошка, 1 луковица, зелень петрушки, 400 мл бульона, 50 г. жира, соль.

Мясо нарезать кусочками, обжарить, положить в порционные глиняные горшочки. Добавить картофель кубиками, морковь, пассерованный лук, петрушку, отварные грибы, горошек, бульон и тушить в духовке до готовности.

Жаркое по-молдавски

Ингредиенты: 800 г. свинины, 600 мл мясного бульона, 5 луковиц, 1 морковь, 3 айвы или 8 яблок, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 ст. л. измельченной зелени укропа, перец, соль по вкусу.

Мясо, лук и морковь нарезать и обжарить. Затем переложить в порционные глиняные горшочки, залить бульоном, добавить пассерованную томатную пасту, соль, лавровый лист, перец и тушить. За 5 мин до готовности добавить измельченный чеснок. Перед подачей посыпать зеленью с печеными яблоками или айвой.

Жаркое по-кубански

Ингредиенты: 100 г. говяжьей печенки, 100 г. телячьих почек, 150 г. баранины, 50 г. свежих грибов, 7 картофелин, 1 луковица, 100 мл бульона, 4 ст. л. молока, 60 мл сметаны, 50 г. сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки и сельдерея, перец, соль по вкусу.

Подготовленную печенку залить молоком и оставить на 2 ч. Нарезать кусочками. Почки и баранину нарезать. Печенку, почки и мясо обжарить отдельно до полуготовности. Картофель, лук и грибы нарезать. Грибы обжарить 10–15 мин, затем добавить сметану и готовить 10 мин. В порционные глиняные горшочки положить мясо, печенку, почки, затем добавить грибы в сметане, лук и картофель, залить бульоном, положить по кусочку масла, посолить, посыпать перцем и зеленью и запекать в духовке 15–20 минут.

Жаркое по-домашнему

Ингредиенты: 500 г. филе говядины или свинины, 4 картофелины, 1 морковь, 4 ст. л. консервированного зеленого горошка, 2 луковицы, 350 мл мясного бульона, 2 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать и обжарить на масле до румяной корочки. Добавить нарезанные картофель и морковь, жарить до золотистой корочки. Отдельно слегка обжарить лук. В порционные глиняные горшочки выложить мясо, морковь, картофель, лук, консервированный горошек, посолить, посыпать перцем. Залить горячим бульоном и тушить в духовке 40–50 мин. Подавать на стол, посыпав измельченной петрушкой.

Жаркое в тыквенном горшке

Ингредиенты: 1 большая тыква, 1 кг. говяжьей вырезки, 300 г. свежих грибов, 200 г. отварной фасоли, 4 картофелины, 4 моркови, 5 луковиц, 500 мл говяжьего бульона, 3 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, по 1 ч. л. тмина, перца, соли, зелень.

С тыквы срезать верхушку. Удалить мякоть с семенами. Запечь тыкву в духовке, накрыв фольгой, в течение 1,5 ч. Лук и морковь нарезать и обжарить. В масле обжарить нарезанное кусочками мясо. Смешать мясо с луком и морковью, залить бульоном, положить в глиняный горшок, добавить кетчуп, перец, соль, тмин и тушить 20 мин. Добавить к мясу нарезанный картофель, грибы, фасоль и готовить 40 мин. Муку развести в 2 ст. л. воды, добавить в жаркое и готовить 1 мин. Подавать в тыквенном горшке, украсив зеленью.

Жаркое из говядины со свининой

Ингредиенты: 200 г. свинины, 200 г. говядины, 10–12 картофелин, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 300 мл воды, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль, специи, зелень для украшения.

Мясо вымыть, обсушить, отбить, нарезать кубиками 2 × 2 см, добавить соль, перец и обжарить на сильном огне, помешивая. Картофель очистить и нарезать кружочками, обжарить до полуготовности. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить до золотистого цвета и смешать с мелко нарезанным чесноком. Порционные глиняные горшочки наполовину заполнить кипятком, добавить соль, перец, специи, выложить мясо, лук, картофель, накрыть пищевой фольгой и поставить в нагретую до температуры 150–170 °С духовку на 20–30 мин. Подавать на стол, украсив зеленью.

Жаркое «Полесье»

Ингредиенты: 500 г. свинины, 40 г. сушеных грибов, 8–10 картофелин, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. маргарина, соль.

Для соуса: 250 мл сметаны, 1 ст. л. муки, 200 мл грибного бульона, 30 г. сливочного масла.

Свинину нарезать и обжарить. Картофель натереть на терке, выложить в сито, дать стечь жидкости, добавить соль, муку, яйца и перемешать. Из полученной массы сформовать лепешки. В середину каждой лепешки положить фарш из пассерованного лука и отваренных измельченных грибов, свернуть шарики и обжарить. Обжаренную свинину и клецки уложить в порционные глиняные горшочки, залить сметанным соусом, поставить в духовку и тушить до готовности.

Жаркое с молоком

Ингредиенты: 500 г. мяса, 6 картофелин, 2 луковицы, зелень укропа, 200 мл молока, 150 мл сметаны, сливочное масло, перец, соль по вкусу.

Свинину нарезать, посолить и посыпать перцем, смешать с измельченным луком, выложить в порционные глиняные горшочки, добавить кусочки масла. Бóльшую часть картошки нарезать соломкой и перемешать с мясом. Оставшийся картофель нарезать кружочками и выложить верхний слой. Добавить кусочки масла, посолить, посыпать перцем, тертым сыром и залить молоком. Горшочки поставить на 40 мин в духовку. Готовить при температуре 230–240 °С. При подаче заправить сметаной.

Жаркое из рыбы по-закарпатски

Ингредиенты: 500 г. рыбного филе, 6 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 3 ст. л. томатного соуса, 250 мл рыбного бульона, 4 зубчика чеснока, зелень, перец, соль по вкусу.

Рыбное филе посолить, нарезать кубиками и обжарить. Слегка обжарить нарезанный лук с красным молотым перцем и томатным соусом, залить рыбным бульоном и довести до кипения. Рыбу выложить в порционные глиняные горшочки и залить бульоном с луком. Заправить растертым с солью чесноком, посыпать зеленью и тушить в духовке до готовности.

Чанахи

Ингредиенты: 400 г. баранины, 4 баклажана, 4 луковицы, 4 картофелины, 8 маленьких помидоров, 250 мл томатного сока, 50 г. сливочного масла, 50 г. зелени кинзы, 25 г. зелени базилика, черный перец горошком, молотый красный перец, соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками. Картофель и лук очистить и нарезать ломтиками. Баклажаны очистить, нарезать кружочками, каждый из них надрезать до середины, посолить, посыпать перцем и начинить мелко нарубленной зеленью кинзы и базилика. В порционные глиняные горшочки выложить кусочки мяса, затем слой картошки, лука. Каждый слой посолить, посыпать перцем. Сверху положить целые помидорчики и фаршированные баклажаны, полить растопленным сливочным маслом, заправить томатным соком. Накрыть горшочки крышками и поставить в нагретую духовку. Тушить 1–1,5 часа.

Чанахи с бараниной и салом

Ингредиенты: 600 г. баранины, 100 г. курдючного сала, 8 картофелин, 4 баклажана, 4 помидора, 4 луковицы, 4 зубчика чеснока, 300 мл бульона, 3 ст. л. томатной пасты, зелень петрушки, кинзы, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать. Баклажаны вымыть, обрезать концы, разрезать вдоль, залить на 4 мин кипятком, поместить под гнет и выдержать 30 мин, затем нафаршировать салом, перцем и измельченной зеленью и сложить обе половинки баклажанов. Картофель и лук нарезать. В порционные глиняные горшочки положить картофель и лук, затем мясо и баклажаны. Томатную пасту развести бульоном, добавить толченый чеснок, перец, соль, лавровый лист и залить этой смесью содержимое горшочков. Поместить горшочки в духовку и тушить. За 20 мин до готовности мяса добавить к нему нарезанные помидоры.

Чахохбили из свинины

Ингредиенты: 500 г. жирной свинины, 4 луковицы, 4 помидора, 1 морковь, 1 стручок горького перца, 4 зубчика чеснока, по 25 г. зелени кинзы, петрушки, базилика, чабера, соль.

Мякоть свинины нарезать небольшими кусочками, посолить и обжарить в сковороде без жира, положить нашинкованный лук и жарить еще 10 мин. Затем переложить мясо в порционные глиняные горшочки, посолить, добавить очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками помидоры (можно заменить томатом-пюре). Добавить в каждый горшочек поджаренную кружочками морковь, толченый чеснок и горький перец. Горшочки поставить в духовку. Тушить при температуре 160 °С 50 мин. В конце приготовления положить мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, базилика, тимьяна и, дав закипеть, вынуть из духовки.

Чахохбили из баранины

Ингредиенты: 500 г. жирной баранины, 4 луковицы, 4 помидора, 1 стручок горького перца, 3 картофелины, 4 зубчика чеснока, по 25 г. зелени кинзы, петрушки, базилика, тимьяна, соль.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусками, сложить в разогретую сковороду и жарить около 20 мин. За 5 мин до готовности добавить нашинкованный лук. Затем слегка посолить, переложить в порционные глиняные горшочки. Помидоры погрузить на 1–2 мин в кипяток, снять с них кожицу, размять и влить в мясо. Добавить нарезанный крупными дольками сырой картофель. Горшочки накрыть крышками и поставить в духовку. Тушить при температуре 160 °С 20 мин. За несколько минут до готовности мяса добавить толченый чеснок, измельченный стручок горького перца, мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, базилика и тимьяна.

Чахохбили из курицы

Ингредиенты: 1 тушка курицы весом 1,5 кг., 2 луковицы, 2 л. воды, 12 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. мадеры, 1 ст. л. уксуса, 1 лимон, 2–3 ст. л. измельченной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Курицу вымыть, разрубить на порционные куски, положить в сковороду и обжарить на растительном масле. Сварить бульон из крыльев и потрохов и процедить. Лук очистить и мелко нарезать. Обжаренные кусочки курицы положить в порционные глиняные горшочки, полить маслом, в котором они жарились, добавить измельченный лук, уксус, томатную пасту, 120 мл куриного бульона, вино, соль и перец. Горшочки накрыть крышками и тушить в духовке на слабом огне 1,5 ч. Перед подачей на стол в каждый горшочек положить по 1–2 кружочка лимона и посыпать рубленой зеленью.

Рагу из утки

Ингредиенты: 1 утиная тушка, 7–9 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 100 г. томатного соуса, 2 ст. л. муки, 4 лавровых листа, 8 горошин черного перца, соль, зелень петрушки.

Утку выпотрошить, тщательно промыть, разрубить на небольшие кусочки с косточкой и посолить. В сковороде растопить жир, снятый с утиной тушки, выложить на него кусочки утки, подрумянить их, посыпать мукой и продолжать обжаривать еще несколько минут. В огнеупорные глиняные горшочки положить мясо, влить немного горячей воды, закрыть крышками, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение получаса. В это время очистить и вымыть овощи и коренья. Картофель нарезать ломтиками и поджарить в утином жиру. Лук, морковь и корень петрушки измельчить и обжарить в жиру, в котором жарилась утка. Затем в горшочки с мясом добавить обжаренные овощи, лавровый лист, горошины черного перца и влить томат-пюре. Поставить в духовку и продолжать тушить еще около 30 мин. Готовое рагу посыпать зеленью петрушки и подать на стол горячим, удалив лавровый лист.

Рагу из потрохов

Ингредиенты: 600 г. потрохов птицы, 350 мл мясного бульона, 8 картофелин, 3 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 ст. л. жира, 2 ст. л. томатного пюре, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 2 лавровых листа, 1 ст. л. сахара, перец, соль по вкусу.

Для соуса: 1 ст. л. маргарина, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. томатного пюре, 0,5 ч. л. сахара, соль.

Лук, морковь и корень петрушки измельчить. Подготовленные потроха нарезать и обжарить в сковороде с жиром, добавив лук, морковь и коренья. Залить бульоном и тушить 25–30 мин. Затем мясо и овощи сложить в порционные глиняные горшочки. Картофель нарезать кубиками, обжарить, сложить в горшочки с потрохами, залить горячим соусом и тушить 15–20 мин. Готовое блюдо посыпать зеленью. Для приготовления красного соуса муку обжарить на сухой сковороде, развести бульоном и растереть. Лук и морковь нарезать и обжарить, залить бульоном, добавить томатное пюре, соединить с мучной заправкой, перемешать и варить 40–60 мин. Затем добавить сахар и протереть через сито.

Рагу из баранины

Ингредиенты: 500 г. баранины, перец горошком, лавровый лист, 7 луковиц, 2 ст. л. муки, 150 мл йогурта, сок 0,5 лимона, 2 яичных желтка, 30 г. сливочного масла, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. молотого красного перца, зелень укропа и петрушки.

Мясо нарезать крупными кусками и положить в кастрюлю с кипящей водой, чтобы вода покрыла мясо. Добавить горошины перца, лавровый лист и варить мясо на слабом огне. Через 15 мин положить целую головку репчатого лука и варить, пока вода не выкипит наполовину, процедить бульон. В небольшом количестве охлажденного бульона развести 2 ст. л. муки, добавить йогурт и тщательно взбить. Мясо разрезать на мелкие кусочки, вместе с луком разложить по глиняным горшочкам и залить бульоном с йогуртом. Поставить в горячую духовку и тушить еще 20 мин. Отдельно взбить лимонный сок с 2 яичными желтками и 1 ч. л. сливочного масла, приправив солью и молотым красным перцем. Перед подачей на стол в горшочки добавить приготовленный соус и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Азу

Ингредиенты: 500 г. мякоти телятины, 4 картофелины, 1 соленый огурец, 1 луковица, чеснок, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. томатной пасты, 100 мл бульона, 50 г. жира, зелень укропа, перец, соль по вкусу.

Подготовленное мясо нарезать, слегка отбить. Обжарить в жире вместе с луком, пока не испарится жидкость. Затем добавить томатную пасту, тушить 3 мин. После этого всыпать обжаренную муку, влить бульон, посолить, посыпать перцем, тушить 5 мин. Приготовленное мясо вместе с заправкой переложить в порционные глиняные горшочки. Добавить предварительно нарезанный и обжаренный картофель, чеснок, растертый с солью, мелко нарубленный соленый огурец и тушить в духовке 8–10 мин. Подавать на стол, посыпав нарезанной зеленью укропа.

Мясо с курагой

Ингредиенты: 1 кг. мяса, 2 луковицы, 200 г. кураги, 1 ст. л. муки, 250 мл сметаны, 2 ст. л. растительного масла, сахар, перец, соль по вкусу, зелень для украшения.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусочками и обжарить на растительном масле. Добавить 100 мл горячей воды, перец, соль, сахар и тушить 10 мин. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить с мукой. Добавить промытую курагу, сметану и тушить в горшочках в духовке, нагретой до температуры 200 °С, 25–30 мин. Подавать на стол, украсив зеленью.

Мужужи из свинины

Ингредиенты: 600 г. молодой свинины, 500 мл свиного бульона, 3 лавровых листа, 10 горошин душистого и черного перца, 100 мл винного уксуса, соль.

Мякоть свинины нарезать небольшими кусочками, выложить в порционные глиняные горшочки, залить водой и поставить в духовку тушиться. За полчаса до готовности добавить лавровый лист, горошины душистого и черного перца. Когда свинина хорошо разварится, влить столько бульона, чтобы он слегка покрывал мясо, добавить винный уксус, посолить, довести до кипения и сразу вынуть из духовки.

Мусака со свиным фаршем

Ингредиенты: 500 г. свинины, 1 маленький кочан капусты, 3 луковицы, 1 крупная картофелина, 1 морковь, 150 мл сметаны, 120 мл подсолнечного масла, 2 яйца, 30 г. сухарей, зелень, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины пропустить через мясорубку вместе с очищенным луком, морковью и сырым картофелем. Все перемешать, посолить, посыпать перцем и обжарить на растительном масле. После этого смешать фарш с сырым яйцом и сметаной. У капусты удалить кочерыжку, залить кипятком и варить 5 мин, вынуть из воды, отделить листья. Каждый порционный глиняный горшочек смазать жиром, на дно положить в 2–3 слоя листья капусты, на них – фарш, затем снова слой листьев, на листья – фарш, накрыть листьями капусты. Полить сметаной, посыпать тертыми сухарями, сбрызнуть маслом. Поставить горшочки в духовку. Запекать при температуре 180 °С 30–35 мин. Готовую мусаку полить сметаной, посыпать зеленью.

Мусака с бараньим фаршем

Ингредиенты: 500 г. баранины, 4 баклажана, 3 луковицы, 1 картофелина, 1 небольшая морковь, 150 мл сметаны, 4 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. пшеничной муки, 2 яйца, 4 помидора, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Баранину вместе с луком, морковью и сырым картофелем пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и тщательно перемешать. Фарш обжарить на растительном масле, смешать со сметаной и сырыми яйцами. Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить и положить под пресс на некоторое время, чтобы стекла жидкость. Затем посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. Порционные глиняные горшочки смазать жиром, посыпать сухарями, выложить слоями баклажаны и мясной фарш. На баклажаны положить нарезанные кружочками помидоры, посыпать зеленью петрушки и залить сметаной. Поставить горшочки в духовку и запекать при температуре 180 ˚С 40 минут.

Мусака из говядины

Ингредиенты: 400 г. говядины, 1,2 кг. баклажанов, 4 ст. л. оливкового масла, 30 г. сливочного масла, 200 г. томатного пюре, 250 мл сметаны, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 60 г. молотых сухарей из белого хлеба, 80 г. тертого твердого сыра, 2 яйца, 0,5 ч. л. сахара, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать тонкими кусочками и слегка отбить. Баклажаны вымыть, обрезать концы, нарезать кружочками толщиной 1 см, обильно посыпать солью и оставить на 2 ч. в дуршлаге. Баклажаны вымыть, откинуть на дуршлаг и просушить. Обжарить их с обеих сторон на оливковом масле до образования золотистой корочки. Дать стечь лишнему маслу и отставить в сторону. В сковороде с широким дном разогреть оливковое масло и обжарить 1 луковицу и чеснок до прозрачности. Положить мясо и жарить 8–10 мин до подрумянивания. Добавить томатное пюре, сахар и приправить солью и перцем. Накрыть крышкой и тушить на слабом огне до выпаривания жидкости. Охладить и ввести сметану и слегка взбитые яйца с нарубленной зеленью петрушки. Глиняные горшочки, предварительно смазанные сливочным маслом, посыпать молотыми сухарями, выложить в них половину кружочков баклажанов, сверху – мясо, посыпать половиной тертого сыра и молотых сухарей. Затем выложить следующий слой баклажанов, на них – лук кольцами, мясной соус и посыпать

оставшимся сыром и панировочными сухарями. Запекать в духовке, разогретой до температуры 200 °С, 45–50 мин (до золотистого цвета). Перед подачей на стол дать блюду настояться 10–15 мин. К мусаке подать гренки и греческий салат.

Мусака из баранины

Ингредиенты: 400 г. баранины, 4 луковицы, 3 помидора, 4 картофелины, 2 ст. л. томатной пасты, 100 г. сливочного масла, 200 мл воды, 2 яйца, 3 ст. л. молока, 3 ст. л. муки, 50 г. растопленного сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле, добавить томатную пасту, смешанную с небольшим количеством воды. В процессе жарки также положить нарезанные (как для гуляша) и слегка отбитые кусочки баранины. Через 15–20 мин положить мелко нарезанные помидоры и картофель. Когда картофель будет почти готов, все посолить, посыпать перцем и разложить по порционным глиняным горшочкам, влить немного воды и запекать в горячей духовке до полного выпаривания жидкости. Смешать сырые яйца и молоко, всыпать муку, положить растопленное сливочное масло, вылить смесь в горшочки, равномерно распределив по поверхности, и выпекать в духовке до образования золотистой корочки.

Мусака из баранины с баклажанами

Ингредиенты: 500 г. баранины, 2 баклажана, 2 помидора, 1 кабачок, 6 луковиц, 2 зубчика чеснока, 250 мл сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, 2 лавровых листа, 1 ч. л. перца, соль.

Баклажан, помидор, кабачок и лук нарезать. Баранину нарезать кусочками и отбить. В порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, положить послойно баклажаны, лук, кабачок, мясо и помидоры, посыпая через каждые 2 слоя толченым чесноком, молотым перцем, зеленью и лавровым листом. Полить растительным маслом и сметаной, запекать в духовке 1 час.

Аргентинский горшочек с перцем

Ингредиенты: 750 г. говядины, 120 г. сала, 5 луковиц, 4 сладких перца, 4 ст. л. зеленого горошка, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. тертой цедры лимона, 2 кусочка сахара-рафинада, 1 веточка тимьяна, 1 ст. л. красного молотого перца, черный молотый перец, соль, рис отварной для гарнира, зелень для украшения.

Говядину вымыть, обсушить, нарезать кубиками 2 × 2 см. Сало и чеснок мелко нарубить, лук нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле. Затем обжарить мясо, добавить воду, перец, соль. Положить тимьян, незадолго до готовности мяса добавить нарезанные кольцами стручки сладкого перца и зеленый горошек. Все сложить в горшочек, посыпать тертой лимонной цедрой, положить сверху кусочки рафинада и продолжать готовить в духовке, нагретой до температуры 180 °С, около 40 мин. Подавать на стол с отварным рисом, украсив зеленью.

Мусака из баклажанов

Ингредиенты: 1 кг. баклажанов, 500 г. мясного фарша, 300 г. помидоров, 300 мл молока, 150 г. тертого твердого сыра, 2 луковицы, 120 мл оливкового масла, 50 г. молотых сухарей, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 30 г. сливочного масла, 1 бульонный кубик, 30 г. зелени петрушки, 30 г. зелени укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Баклажаны очистить, разрезать вдоль на 4 части, а затем нарезать ломтиками. Обжарить на оливковом масле, посолить и посыпать перцем. Фарш обжарить на оливковом масле с нарезанным луком, посолить и посыпать перцем. Нарезать зелень и добавить в фарш вместе с сухарями. Муку поджарить на сливочном масле и залить горячим молоком, растворив в нем бульонный кубик. Остудить, ввести яйца. Выложить в порционные горшочки слоями баклажаны, фарш и тертый сыр, залить соусом, сверху разложить ломтики помидоров. Запекать мусаку в духовке 1 час при температуре 200 °С. Подавать на стол, остудив и украсив веточками зелени.

Говядина с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г. говядины, 1 кг. картофеля, 3 головки репчатого лука, 2 моркови, 200 г. шампиньонов, 200 г. сала, 4 ч. л. сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль, молотый черный перец, вода.

Для крышки: 250 мл кефира, 1 яйцо, 100 г. маргарина, 0,5 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соды, мука.

Все необходимые продукты вымыть, очистить и нарезать: мясо, сало, лук, картофель – кубиками, грибы – пластинками, морковь натереть на мелкой терке. Сложить в порционные глиняные горшочки слоями: 1-й слой – говядина, 2-й – сало. Слегка посыпать перцем и перемешать. 3-й слой – лук, 4-й – морковь, 5-й – грибы, 6-й – картофель. Сверху в каждый горшочек положить по 1 ч. л. сливочного масла, немного зелени петрушки и укропа. Залить горшочки соленой водой. Приготовить тесто для крышек: смешать кефир, яйцо, маргарин, соль, сахар, соду, добавить муку и замесить плотное тесто. Разделить его на 4 части, придать руками каждой части форму круга, накрыть ими горшочки сверху и залепить как вареники. Говядину тушить в духовке 1–1,5 ч. при температуре 200 °С. Подавать на стол со сметаной. Украсить зеленью петрушки и укропа.

Говядина, тушенная с изюмом и грушей

Ингредиенты: 700 г. мякоти говядины, 70 г. изюма, 120 г. груши, 3 картофелины, 300 мл мясного бульона, 80 г. томатного пюре, 90 г. сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 10 г. зелени петрушки, соль, лавровый лист, молотый черный перец.

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками, обжарить на сливочном масле. Говядину нарезать тонкими кусками, слегка отбить и обжарить. В порционные глиняные горшочки выложить сначала мясо, потом картофель, добавить томат-пюре, посыпать перцем, посолить, положить рубленый чеснок, лавровый лист, зелень петрушки, залить бульоном и тушить в умеренно горячей духовке 30–35 мин. Выключить духовку, вынуть горшочки, добавить кусочки груши, изюм и поставить в духовку на 8–10 мин. Подавать на стол в горшочках, украсив зеленью петрушки. На гарнир подать маринованные овощи.

Говядина, тушенная с луком

Ингредиенты: 800 г. говядины, 6 луковиц, 300 мл мясного бульона, 75 г. животного жира, 50 мл вина, 2 ст. л. пшеничной муки, 20 г. зелени петрушки или укропа, лавровый лист, кориандр, черный перец горошком, молотый черный перец, соль по вкусу.

Говядину нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить на жире. В порционные глиняные горшочки положить сырой нашинкованный репчатый лук слоем 8–10 мм, на него – куски обжаренного мяса, затем снова слой лука. Таким образом выложить мясо в два-три слоя, полить жиром, оставшимся от жаренья, вином и бульоном, добавить лавровый лист, кориандр, перец и тушить в духовке, разогретой до температуры 180–190 °С, 30–35 мин. Подавать на стол, посыпав зеленью, с отварным картофелем.

Говядина, тушенная с вином

Ингредиенты: 700 г. мякоти говядины, 350 мл мясного бульона, 150 мл сухого белого вина, 50 г. топленого говяжьего сала, 1 морковь, 2 луковицы, по 100 г. корня сельдерея и петрушки, зелень петрушки, лавровый лист, молотые красный и черный перец, соль по вкусу.

Морковь, коренья сельдерея и петрушки очистить и нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами. Крупные куски говядины посыпать солью и перцем, обжарить на топленом говяжьем сале до образования поджаристой корочки вместе с морковью, петрушкой, сельдереем и репчатым луком. После этого куски мяса переложить в порционные глиняные горшочки, залить бульоном, добавить пряности и вино. Тушить в духовке, разогретой до температуры 180–190 °С, 30–35 мин. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

Говядина по-французски

Ингредиенты: 500 г. филе говядины, 5 картофелин, 2 луковицы, 150 мл майонеза, 50 г. сливочного масла, 70 г. тертого твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 10 г. зелени укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Говядину нарезать тонкими кусочками, отбить, посыпать солью и перцем. Мясо выложить на дно порционных глиняных горшочков, смазанных сливочным маслом. Лук и картофель очистить. Посыпать мясо мелко нарезанным чесноком и колечками репчатого лука так, чтобы оно было закрыто ими полностью. Нарезать соломкой сырой картофель и, посолив, выложить на слой лука. Посыпать тертым сыром, залить майонезом. Запекать в духовке 35–40 мин при температуре 200 °С. Выключить духовку и оставить на 10–12 мин. Подавать на стол в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа. Отдельно подать салат из свежих овощей.

Говядина по-крестьянски

Ингредиенты: 700 г. говядины, 1 морковь, по 70 г. корня петрушки и сельдерея, 1 луковица, 2 ст. л. муки, 500 мл бульона, 2 ст. л. томатной пасты, 30 г. сливочного масла, лавровый лист, измельченная зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Подготовленное мясо посолить и обжарить в сковороде на масле. Затем поместить его в горшочек, добавить бульон, томатную пасту, нарезанные соломкой морковь, лук, сельдерей, измельченную петрушку, лавровый лист, перец горошком и готовить в духовке в течение 2 ч. Муку слегка обжарить с маслом, затем охладить, развести бульоном и процедить через сито. Полученный соус вылить в горшочек с мясом и поставить тушить до готовности мяса. Готовое мясо вынуть и нарезать порционными кусочками. Соус и овощи протереть и полить ими мясо. Посыпать измельченной петрушкой.

Говядина по-слобожански

Ингредиенты: 800 г. филе говядины, 7 картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 50 г. корня петрушки, 50 г. корня сельдерея, 50 г. тертого твердого сыра, 80 г. томатного пюре, 60 г. жира, 3 ст. л. муки, 50 г. сливочного масла, 500 мл мясного бульона, 1 яйцо, 1 ст. л. уксуса, 2 ч. л. сахара, 10 г. зелени петрушки, сухари, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусочками и обжарить на жире до золотистого цвета. В готовый бульон положить обжаренное мясо, примерно через 40–50 мин – обжаренные коренья и варить все 30–40 мин. Картофель очистить, отварить и приготовить из него густое пюре. Приправить солью и еще теплым выложить в смазанные маслом порционные горшочки, смазать яйцом. Очищенный репчатый лук нашинковать и обжарить на жире до золотистого цвета, добавить томат-пюре, прожарить, влить уксус и прокипятить. В другой кастрюле обжарить на жире до темно-желтого цвета муку, развести ее процеженным крепким мясным бульоном, прокипятить 10–15 мин. Добавить к обжаренному луку и проварить все 10–15 мин, приправить солью, уксусом и сахаром. В горшочки с картофельным пюре подлить немного соуса, выложить отварное мясо, залить его оставшимся соусом, посыпать тертым сыром и сухарями, сбрызнуть растопленным маслом, поставить в духовку и запекать до образования золотистой корочки. На стол подавать в горшочках, посыпав зеленью петрушки.

Говядина по-скандинавски

Ингредиенты: 800 г. филе говядины, 3 картофелины, 150 г. шпика, 500 мл мясного бульона, 100 г. сливочного маргарина, 2 луковицы, 70 г. горчицы, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками, лук – кольцами. Мясо нарезать поперек волокон небольшими кусками. Отбить каждый кусок, посолить, посыпать перцем, смазать горчицей и обжарить на маргарине. Отдельно поджарить мелко нарезанный шпик. Выложить мясо в порционные глиняные горшочки, сверху – шпик, на него – нарезанные лук и картофель, посолить, сверху выложить еще один слой мяса. Влить бульон и поставить в горячую духовку на 30–35 мин. Подавать на стол в горшочках, на гарнир подать овощной салат.

Говядина с овощами

Ингредиенты: 600 г. говядины, 120 г. шпика, 6 картофелин, 2 кабачка, 3 моркови, 3 корня сельдерея, 3 луковицы, 3 ст. л. панировочных сухарей, 60 г. сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Картофель отварить и сделать пюре. Мясо, лук, морковь и сельдерей пропустить через мясорубку, посолить и посыпать перцем. Баклажаны ошпарить кипятком и снять с них кожицу. Порционные глиняные горшочки смазать маслом, выложить картофельное пюре, затем массу из мяса и овощей, сверху нарезанные кубиками баклажаны и шпик. Посыпать сухарями, а на поверхности разложить кусочки масла. Горшочки поставить в духовку и запечь.

Говядина, запеченная с овощами

Ингредиенты: 400 г. говядины, 120 г. сала, 2–3 лука-порея, 2 моркови, 2 баклажана, 150 г. корня сельдерея, 100 г. грибов, 500 мл картофельного пюре, 60 г. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, перец, соль по вкусу.

Мясо и овощи, кроме баклажанов, пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, баклажаны ошпарить кипятком и снять кожицу. В порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, положить на дно картофельное пюре, массу из мяса и овощей, нарезанные кружочками баклажаны, очищенные и нарезанные грибы, нарезанный кубиками шпик. Посыпать сухарями, разложить сверху кусочки сливочного масла. Поставить горшочки в духовку и тушить на среднем огне до готовности.

Говядина в соусе из рыжиков

Ингредиенты: 1 кг. говядины, 300 г. маринованных рыжиков, 3 луковицы, 5 яичных желтков, 100 г. сыра, 2 ст. л. муки, 300 мл мясного бульона, 250 мл сметаны, 50 г. сливочного масла, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Подготовленное мясо отварить в течение 1,5–2 ч, затем остудить и нарезать. Бульон процедить. В сковороде на сливочном масле слегка обжарить измельченный лук до золотистого цвета, всыпать муку и обжарить. Влить горячий бульон и сметану, перемешать и тушить 5–10 мин. Маринованные рыжики нарезать и всыпать в соус. Затем ввести яичные желтки, перемешать и довести соус до кипения. В порционные глиняные горшочки выложить слоями мясо, посыпая каждый слой тертым сыром, залить горячим соусом и готовить в духовке 1–1,5 ч. Перед подачей посыпать зеленью.

Говядина с капустой

Ингредиенты: 600 г. говядины, 400 г. капусты, 2 луковицы, 2 ст. л. томатной пасты, 50 г. сливочного масла, 600 мл бульона, перец, соль, зелень для украшения.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками, добавить соль, перец, обжарить и выложить в порционные глиняные горшочки. Затем добавить нашинкованную капусту, лук, нарезанный и спассерованный с томатной пастой, мясной бульон или воду и тушить в духовке, нагретой до температуры 180 °С, 1 ч. Подавать, посыпав зеленью.

Говядина с черносливом по-румынски

Ингредиенты: 700 г. мякоти говядины, 500 г. чернослива, 2 ст. л. топленого масла, перец, соль по вкусу.

Для соуса: 1 ст. л. муки, 2 ч. л. сахара.

Говядину нарезать кусочками, обжарить, сложить в порционные глиняные горшочки, посолить, посыпать перцем. Чернослив промыть, обдать кипятком, выложить в горшочки на мясо, влить немного кипящей воды, тушить в духовке 30 мин. Для приготовления соуса сахар обжарить в сковороде, влить 200 мл горячей воды, добавить муку и варить 7–10 мин. Соусом залить содержимое горшочков, томить в духовке 10 минут.

Говядина, запеченная с картофелем и грибами

Ингредиенты: 600 г. мякоти говядины, 200 г. свежих грибов, 8 картофелин, 2 моркови, 4 луковицы, 500 мл мясного бульона, 4 ст. л. томатного соуса, 150 мл сметаны, 100 г. сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками, обжарить на масле, влить бульон, добавить томатный соус и тушить 10–15 мин. Грибы и лук нарезать и обжарить на масле. Морковь нарезать соломкой, картофель – кубиками. Мясо с соусом выложить в порционные глиняные горшочки. Добавить грибы с луком, морковь, картофель, перец, соль, сметану и тушить до готовности. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Мясо по-русски

Ингредиенты: 400 г. говядины, 7 картофелин, 3 ст. л. маринованного лука, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. жира, перец, соль по вкусу.

Мясо отварить и нарезать соломкой. Смешать с маринованным луком, измельченным чесноком и майонезом. Нарезанный картофель обжарить в сковороде. В горшочек положить картофель, затем слой мяса и поставить в духовку на 10–15 минут.

Мясо с капустой и грибами

Ингредиенты: 400 г. телятины или свинины, 500 г. белокочанной капусты, 1 луковица, 2 стручка сладкого перца, 200 г. грибов, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. красного молотого перца, 1 л. мясного бульона, 1½ стакана риса, 100 г. маргарина, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать, посолить, посыпать перцем и обжарить, добавить нарезанный лук. Капусту нашинковать, грибы нарезать. Из стручков перца удалить сердцевину, нарезать кольцами. Капусту, грибы и перец добавить к мясу и обжарить, затем залить мясным бульоном и тушить 20–30 мин. Отварить рис до полуготовности. В порционные глиняные горшочки переложить мясо с овощами, добавить рис и готовить в духовке.

Свиные ребрышки

Ингредиенты: 1,3 кг. свиных ребрышек, 1,5 кг. картофеля, 2 банки (по 290 г.) маринованных лисичек, 3 репчатых лука, 1 лавровый лист, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец, специи по вкусу.

Для соуса: 300 мл сливок, 500 мл воды, зелень укропа и петрушки, соль, перец, специи по вкусу.

Обжарить свиные ребрышки в раскаленном масле, посолить, поперчить, посыпать специями, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 10 мин, пока мясо не даст сок. Добавить нарезанный полукольцами лук, лавровый лист, перемешать и снять с огня. Картофель очистить и разрезать на четыре части, с грибов слить рассол. Смешать картофель с грибами, добавить соль, перец и 1 ст. л. растительного масла. На дно керамических горшочков выложить картофель с грибами, затем ребрышки с луком. Залить все приготовленным соусом и запекать в нагретой до 200 °С духовке 1,5 ч. Приготовить соус. Для этого смешать сливки с водой, посолить, поперчить, довести до кипения и добавить рубленую зелень.

Мясо по-запорожски

Ингредиенты: 500 г. мякоти свинины, 150 мл майонеза, 3 ст. л. горчицы, 3 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Приготовить маринад, смешав майонез и горчицу, посолить и посыпать перцем. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Мясо нарезать порционными кусками, слегка отбить. Смазать маринадом и выложить в кастрюлю, чередуя с луком. Оставить на 8–10 ч. После этого мясо вынуть и быстро обжарить на растительном масле. Лук поджарить на растительном масле, сложить в порционные глиняные горшочки, чередуя с жареным мясом. Запекать в духовке, разогретой до температуры 150–160 ˚С, 25–30 мин. Подавать на стол с овощным салатом.

Мясо по-французски

Ингредиенты: 500 г. свинины, 2 луковицы, 100 г. тертого твердого сыра, 200 мл майонеза, 50 г. сливочного масла, 15 г. зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать ломтиками толщиной 1 см и тщательно отбить с обеих сторон. Посолить, посыпать перцем, выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. Положить сверху слой лука, нарезанного тонкими полукольцами, посыпать тертым сыром и залить майонезом. Запекать в духовке при температуре 200 °С около часа. Подавать на стол в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Мясо по-купечески

Ингредиенты: 700 г. говяжьей вырезки, 2 моркови, 1 луковица, 150 г. корня хрена, 120 г. корня петрушки, 200 мл сметаны, 100 мл белого сухого вина, 3 ст. л. муки, перец, соль по вкусу.

Мясо натереть солью и перцем, запанировать в муке. Морковь, лук, корень хрена и петрушки нарезать соломкой. В порционные глиняные горшочки положить часть овощей, затем – мясо, сверху – овощи. Посолить, посыпать перцем, влить 50 мл воды, вино и сметану. Поставить горшочки в духовку, накрыть крышками, тушить 3 часа.

Свинина, тушенная с фасолью и кинзой

Ингредиенты: 600 г. мякоти свинины, 6 картофелин, 3 луковицы, 1 стакан белой фасоли, 1 помидор, 3 ст. л. растительного масла, 50 г. корня петрушки, 50 г. корня сельдерея, 50 г. зелени кинзы, 20 г. зелени петрушки, соль, молотый черный перец.

Фасоль замочить в холодной воде на 3–4 ч. Лук нарезать кольцами, помидоры – кружочками, коренья петрушки и сельдерея, очищенный картофель – небольшими кубиками. Свинину нарезать небольшими кусочками, по 4–5 шт. на порцию, и положить в порционные глиняные горшочки, смазанные растительным маслом. Сверху выложить фасоль, затем слоями коренья петрушки и сельдерея, картофель, лук и помидоры. Все посолить, посыпать перцем и залить горячей водой так, чтобы она покрывала продукты. Горшочки поставить в хорошо разогретую духовку на 45–50 мин. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и кинзы.

Свинина постная

Ингредиенты: 400 г. постной свинины, 12 картофелин, 250 мл сметаны, 200 мл воды, соль.

Постную свинину разрезать на несколько ломтей. Опустить их в слегка подсоленную кипящую воду и варить 20–30 мин. Затем мясо нарезать кусочками и переложить их в порционные глиняные горшочки. Залить мясо сметаной, посыпать нарезанным кубиками картофелем, влить немного воды, посолить и поставить в духовку. Тушить на слабом огне до готовности. Никаких пряностей (даже лука) не добавлять.

Свинина с гречневой кашей

Ингредиенты: 1 кг. свинины, 1 стакан гречневой крупы, 6 ст. л. растительного масла, 3 бульонных кубика, 2 луковицы, 1 лавровый лист, соль.

Подготовленное мясо нарезать и обжарить. Лук очистить, измельчить и обжарить с мясом. Затем мясо с луком переложить в порционные глиняные горшочки, добавить лавровый лист и гречневую крупу. Залить горячей водой размятый бульонный кубик и влить полученный бульон в горшочки. Готовить в духовке 1 ч. при температуре 180–200 °С.

Свинина с рисом

Ингредиенты: 600 г. свинины, 1 стакан риса, 1 морковь, 2 луковицы, 6 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.

Замочить рис в холодной соленой воде и оставить на 1,5 ч. Свинину нарезать кусочками, обжарить на растительном масле с морковью и луком. Выложить мясо с овощами в порционные глиняные горшочки, засыпать рисом, посолить и влить 400 мл воды. Готовить в духовке 40–50 мин при температуре 180–200 °С.

Свинина, тушенная с фасолью

Ингредиенты: 500 г. мякоти свинины, 3 луковицы, 1 головка чеснока, 1 морковь, 800 г. консервированной фасоли, 4 ст. л. растительного масла, 10 г. зелени петрушки или укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Лук и чеснок мелко нарезать. Морковь натереть на средней терке. В сковороде разогреть растительное масло, положить овощи и обжарить, постоянно помешивая, до прозрачности лука. Одновременно мелко нарезать мясо, добавить к жареным овощам и, помешивая, жарить до образования легкой корочки. Выложить в порционные глиняные горшочки мясо и овощи, влить кипяток, чтобы он покрывал продукты на 2 см, и тушить 20–25 мин в духовке. Вынуть горшочки, блюдо посолить, посыпать перцем, добавить консервированную фасоль и тушить еще 15–20 мин. На стол подавать в горшочках, посыпав зеленью петрушки или укропа.

Свинина, тушенная с брусникой

Ингредиенты: 500 г. свинины, 50 г. топленого масла, 3 луковицы, 30 г. томата-пюре, 25 г. муки, 400 г. брусники, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Свинину нарезать небольшими кусочками, обжарить на топленом масле, добавить нашинкованный лук, томат-пюре и жарить еще 7–10 мин, в конце добавить муку. Все переложить в порционные глиняные горшочки. Сверху положить предварительно ошпаренную кипятком бруснику, залить водой, добавить соль, молотый черный перец и лавровый лист. Поставить горшочки в духовку. Тушить при температуре 160 °С 40 минут.

Свинина с хреном

Ингредиенты: 500 г. свинины, 50 г. жира, 100 г. белого хлеба, 50 мл бульона, 25 г. сливочного масла, 100 г. тертого хрена, 0,5 лимона, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины нарезать небольшими кусочками, обжарить в сковороде на жире и переложить в порционные глиняные горшочки. В жир, на котором жарилось мясо, добавить размятый ломтик хлеба, бульон, сливочное масло, соль и молотый черный перец. Варить, непрерывно помешивая, пока не получится соус однородной консистенции. Добавить тертый хрен и дать закипеть. В горшочки с мясом влить приготовленный соус и тушить в духовке на слабом огне 20 мин. Когда блюдо будет почти готово, добавить ломтики лимона.

Свинина по-китайски

Ингредиенты: 500 г. свинины, 3 сладких перца красного и желтого цвета, 250 г. консервированных ананасов, 150 г. свежемороженого зеленого горошка, 2 яйца, 1 луковица, 50 г. крахмала, 2 ст. л. томатной пасты, 5 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. мясного бульона, 100 мл воды, 2 ст. л. винного уксуса, 250 мл растительного масла, соль, сахар, перец, зелень для украшения.

Стручки сладкого перца очистить от семян и перегородок и разрезать на 4 части. Лук очистить и нарезать кольцами. В горшочек выложить слоями перец и лук. Смешать томатную пасту с мясным бульоном и соевым соусом, солью, водой, винным уксусом и сахаром. В холодную духовку поставить горшочек с овощами и тушить около 30 мин при температуре 200 °С. Затем добавить зеленый горошек и нарезанный кусочками ананас и тушить еще 15 мин. Отдельно взбить яйца с крахмалом, окунуть в эту смесь мясо, нарезанное кубиками, и обжарить на растительном масле 8–10 мин. В готовые овощи выложить мясо, перемешать и продолжать тушить еще 5–10 мин. Подавать, украсив зеленью.

Свинина с пивом

Ингредиенты: 600 г. свинины, 1 ст. л. молотого кофе, 2 зубчика чеснока, 350 мл пива, 100 г. черствого черного хлеба, цедра 0,5 лимона, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины нарезать кусочками, отбить, посолить и немного посыпать перцем. Переложить в порционные глиняные горшочки, добавить натуральный молотый кофе, измельченный чеснок, залить пивом, накрыть крышками и поставить в духовку. Тушить на слабом огне. Когда мясо станет мягким, добавить натертый мякиш черствого черного хлеба, тертую цедру лимона, молотый черный перец. Поставить в духовку и тушить до готовности.

Свинина в пикантном соусе

Ингредиенты: 700 г. нежирной свинины, 250 мл коньяка, 3 ст. л. арахисового масла, 50 г. свиного жира, 1 ст. л. томатной пасты, 200 мл воды, 3 стручка сладкого перца, 3 соленых огурца, 1 морковь, 0,5 кочана цветной капусты, уксус, маленький корень сельдерея, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины нарезать кусочками, посолить и слегка посыпать перцем, залить коньяком и оставить на 1–2 ч. Вынуть куски мяса, обжарить в очень горячем арахисовом масле, переложить в порционные глиняные горшочки. Сладкий перец и соленые огурцы мелко нарезать, морковь натереть, цветную капусту разделить на мелкие соцветия, корень сельдерея измельчить. Все обжарить в сковороде на свином жире, добавить воду, уксус, томат-пюре и прокипятить. Готовым соусом залить мясо в горшочках и поставить в духовку. Тушить при температуре 160 ˚С 20 минут.

Свинина с овощами

Ингредиенты: 400 г. свинины, 100 г. сливочного масла, 4 картофелины, 3 ст. л. растительного масла, 2 крупные луковицы, 2 моркови, 2 сладких перца, 100 мл сметаны, приправы, соль.

Свинину нарезать тонкими кусочками, картофель – кубиками, лук – кольцами. Морковь и сладкий перец очистить, нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. На дно каждого глиняного горшочка положить по кусочку сливочного масла, сверху – мясо, картофель, лук, овощи. Все посолить, добавить приправы, немного воды, полить сметаной. Накрыть горшочки крышками. Запекать мясо с овощами в духовке, разогретой до температуры 150–160 ˚С, 45–50 минут.

Свинина с баклажанами

Ингредиенты: 500 г. свинины, 2 баклажана, 1 морковь, 1 мясистый сладкий перец, 1 крупный помидор, 1 луковица, 250 мл ряженки, 4 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, 20 г. зелени петрушки, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Овощи очистить и нарезать тоненькими кружочками. Свинину нарезать небольшими кусочками, слегка отбить и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Смазать дно горшочков растительным маслом и выложить слоями лук, баклажаны, свинину, тертый чеснок, сладкий перец и помидоры. Посолить, добавить специи и залить ряженкой. Поставить в предварительно нагретую духовку и запекать 50–60 мин при температуре 180 °С. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Свинина, запеченная в кислом молоке

Ингредиенты: 600 г. свинины, 50 г. сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 200 мл кислого молока, 50 г. муки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины нарезать крупными кусочками и обжарить в сковороде на сливочном масле до образования румяной корочки. Добавить нашинкованный лук и еще немного прожарить. Выложить мясо с луком в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом, и немного протушить в духовке на слабом огне. Кислое молоко тщательно перемешать с мукой и влить в горшочки, посолить и посыпать перцем. Поставить горшочки в духовку и тушить мясо до готовности.

Свинина с перловой крупой

Ингредиенты: 600 г. жирной свинины, 600 г. квашеной капусты, 100 г. перловой крупы, 2 ч. л. сахара, соль.

Свинину нарезать небольшими кусочками, посыпать солью и сахаром. В порционные глиняные горшочки выложить слоями куски мяса и квашеную капусту, пересыпая каждый слой перловой крупой. В каждый горшочек влить столько воды, чтобы она покрывала продукты. Поставить горшочки в негорячую духовку на 2 ч. до полного выпаривания жидкости.

Свинина по-грузински

Ингредиенты: 1 кг. мякоти свинины, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонного сока, 30 мл сметаны, растительное масло, специи (кинза, базилик, розмарин, перец), укроп, петрушка, соль.

Мясо нарезать, промыть и обсушить. Зелень измельчить, добавить перец, соль Мясо натереть смесью специй, добавить мед, полить соком лимона. Все перемешать и поставить в холодильник на 1–3 ч. К мясу добавить сметану, перемешать, выложить в смазанные растительным маслом порционные глиняные горшочки, поставить в духовку и запекать 1,5 ч. За 20 мин до готовности снять крышку, чтобы мясо подрумянилось.

Свинина с квашеной капустой

Ингредиенты: 800 г. свинины, 2 луковицы, 200 г. квашеной капусты, 50 г. смальца, 200 мл молока, 20 г. томатного пюре, 3 яйца, 25 г. муки, зелень петрушки, молотый красный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук мелко нарезать и припустить в смальце. Добавить молотый красный перец, нарезанную зелень петрушки, разведенное водой томатное пюре, кусочки мяса, посолить. Полученную массу не снимать с плиты еще несколько минут, но уменьшить огонь до минимального. В порционные глиняные горшочки выложить слоями мясо, квашеную капусту, снова мясо и капусту. Поставить горшочки в сильно нагретую духовку и запекать 30 мин. Отдельно взбить яйца с молоком, добавить муку и соль. Полученный соус влить в каждый горшочек и запечь мясо до готовности.

Свиные фрикадельки

Ингредиенты: 500 г. свинины, 200 г. батона, 1 яйцо, 25 г. панировочных сухарей, 4 ст. л. молока, 2 ст. л. растопленного сливочного масла, 50 г. жира, 1 луковица, 3 сладких перца, 2 моркови, 50 г. корня сельдерея, 4 небольших помидора, 200 мл сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, соль.

Мякоть свинины промыть, нарезать кусками и пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке и отжатым мякишем батона. Добавить яйцо, соль, панировочные сухари, растопленное сливочное масло, измельченную зелень петрушки и тщательно перемешать. Из готового фарша сформовать маленькие фрикадельки (величиной с грецкий орех), обвалять их в муке и обжарить в горячем жиру. Переложить фрикадельки в порционные глиняные горшочки. На оставшемся в сковороде жире обжарить мелко нарезанный лук, добавить нарезанные ломтиками морковь, помидоры, сладкий перец, сельдерей и протушить. Пассерованные овощи выложить в горшочки с фрикадельками, влить немного воды и поставить в духовку. Тушить при температуре 160 ˚С 15 мин. В конце приготовления добавить сметану, смешанную с мукой, и поставить в духовку.

Свинина, тушенная с капустой и яблоками

Ингредиенты: 1 кг. свинины, 1 кг. капусты, 500 мл мясного бульона, 5 яблок, 1 луковица, 100 г. свиного жира, перец, соль по вкусу.

Нарезанное кусочками мясо посолить, посыпать перцем и обжарить с луком на свином жире до готовности. Капусту нашинковать, перетереть с солью и протушить. Яблоки очистить и мелко нарезать. В горшок положить мясо, капусту, яблоки, залить мясным бульоном и тушить 30 мин в духовке.

Гювеч с овощами

Ингредиенты: 500 г. баранины средней жирности, 2–3 картофелины, 2–3 луковицы, 3–4 помидора, 4 сладких перца, 1 баклажан, 1 кабачок, 100–150 г. стручковой фасоли, 1 острый перец, 1 морковь, 2 яйца, 1–2 ст. л. муки, 250 мл кислого молока, 4–5 ст. л. растительного масла, перец, соль, зелень укропа и петрушки для украшения.

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем, сбрызнуть растительным маслом, поместить в порционные глиняные горшочки и добавить предварительно нарезанные и припущенные до полуготовности в подсоленной воде и части растительного масла овощи. Сверху разложить картофель, нарезанный кружочками, посолить, посыпать перцем и тушить в духовке 20 мин. Смешать муку, взбитые с кислым молоком яйца, соль и перец, влить в каждый горшочек и запечь до образования румяной корочки. Подавать на стол, посыпав рубленой зеленью.

Гювеч с бараниной

Ингредиенты: 600 г. баранины, 6 ст. л. растительного масла, 2 крупные луковицы, 150 г. зеленого горошка, 4 картофелины, 6 стручков сладкого перца, 250 г. зеленой стручковой фасоли, 100 г. измельченной зелени петрушки, 200 мл воды, молотый красный перец, соль по вкусу.

Баранину нарезать кусками средней величины, обжарить в кипящем растительном масле вместе с крупно нарезанным луком, приправить солью и молотым красным перцем. Сладкий перец очистить, удалить сердцевину с семенами и нарезать кружочками. Картофель очистить и нарезать кубиками, стручковую фасоль мелко нарезать. Обжаренное мясо вместе с луком разложить по порционным глиняным горшочкам, добавить зеленый горошек, картофель, сладкий перец, стручковую фасоль. Измельчить зелень петрушки и смешать со всем содержимым, долить в каждый горшочек немного горячей воды и тушить в духовке. Блюдо подавать на стол горячим.

Гювеч с капустой и фасолью

Ингредиенты: 600 г. свиного окорока, 2 ст. л. жира, 100 г. капусты, 50 г. стручковой фасоли, 1 луковица, 1 морковь, 4 картофелины, 1 ст. л. томатного пюре, 350 мл мясного бульона, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, ¼ ч. л. молотого перца, соль.

Мясо нарезать кубиками, посолить, посыпать перцем и обжарить. Картофель и морковь нарезать кубиками, лук измельчить, а капусту нашинковать. Стручковую фасоль отварить и нарезать. В порционные глиняные горшочки выложить слоями капусту, картофель, мясо, лук, фасоль и морковь. Затем полить томатным пюре, добавить бульон и тушить 1,5 ч. Перед подачей посыпать зеленью.

Гювеч с мясом птицы

Ингредиенты: 600 г. филе птицы, 1 помидор, 1 сладкий перец, 2 картофелины, 0,5 кабачка, 1 яблоко, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 2 ст. л. растительного масла, 100 мл сметаны, 3 ст. л. лимонного сока, перец, соль, зелень петрушки и листики мяты для украшения.

Мясо посыпать перцем, сбрызнуть лимонным соком, посыпать мелко нарезанным луком, выдержать около 30 мин, затем нарезать, потушить на масле и выложить в порционные глиняные горшочки. Перец испечь, очистить от кожицы и семян. Морковь, корень сельдерея, яблоки и кабачок мелко нарезать и тушить в растительном масле с добавлением 1–2 ст. л. воды и щепотки соли. Выложить тушеные овощи на мясо, сверху – перец, картофель и помидоры, нарезанные кружочками, и запекать в духовке 15–20 мин. Затем посыпать частью рубленой зелени петрушки и мяты. За 10 мин до готовности залить взбитым со сметаной яйцом, посолить и посыпать перцем. Подавать на стол, посыпав зеленью.

Гювеч с тыквой по-белградски

Ингредиенты: 250 г. свинины, 250 г. говядины, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. риса, 9 помидоров, 3 луковицы, 1 баклажан, 2 болгарских перца, 200 г. тыквы, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, сельдерея и укропа, ¼ ч. л. перца, соль.

Помидоры нарезать. Перец, баклажан и тыкву нарезать, смешать с измельченным луком и зеленью. Овощи посолить, посыпать перцем, полить растительным маслом и дать постоять. Подготовленное мясо нарезать. В порционные глиняные горшочки уложить слоями помидоры, баклажан с тыквой и луком, мясо, затем снова помидоры, баклажаны с тыквой и рис. Залить соком из овощей и 400 мл воды и тушить 1–1,5 часа.

Гювеч из баранины с печенкой и почками

Ингредиенты: 600 г. баранины, 300 г. бараньей печенки, 4 бараньи почки, 100 г. свежих грибов, 5 картофелин, 4 ст. л. риса, 4 помидора, 4 болгарских перца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 100 мл красного вина, 30 г. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, укропа и мяты, ¼ ч. л. молотого перца, соль.

Подготовленные мясо, почки и печенку нарезать кубиками и обжарить в сковороде. Лук измельчить, добавить к мясу и готовить 5 мин. Грибы, картофель, морковь и коренья нарезать. Помидоры очистить от кожуры и нарезать. Овощи, грибы и коренья смешать, посолить и обжарить. Добавить рис, воду и тушить до готовности риса. Болгарский перец запечь в духовке, снять кожицу и нарезать. В порционные глиняные горшочки положить овощи с рисом, затем мясо с почками и печенкой и снова овощи. Сверху положить перец, влить вино, посолить, посыпать перцем, зеленью и запекать в духовке 10–15 минут.

Баранина, тушенная с картофелем

Ингредиенты: 10 картофелин, 600 г. баранины, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. свиного жира, 100 мл бульона или воды, перец, соль, зелень для украшения.

Картофель и морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками и обжарить. Отдельно обжарить с измельченным луком нарезанную кусками баранину. Все смешать, положить в порционные глиняные горшочки, добавить бульон или воду, томатную пасту, перец, соль, накрыть крышками, поставить в нагретую до температуры 180–200 °С духовку и тушить до готовности. Подавать на стол, посыпав зеленью.

Баранина по-татарски

Ингредиенты: 400 г. баранины, 3 картофелины, 3 луковицы, 100 мл бульона, 50 г. сливочного масла, 50 г. чернослива, 1 ст. л. томатного соуса, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками, посыпать перцем, посолить и обжарить до полуготовности в сковороде на сливочном масле. Картофель очистить, нарезать ломтиками, репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить. Чернослив без косточек промыть холодной водой. В порционные глиняные горшочки сначала положить кусочки мяса, затем картофель, чернослив и лук. Полить соусом, топленым маслом, посолить, положить лавровый лист и влить бульон. Запекать в духовке при температуре 150–160 °С 40 минут.

Баранина запеченная

Ингредиенты: 400 г. мякоти баранины, 2 баклажана, 2 сладких перца, 4 помидора, 300 г. консервированной фасоли, 4 картофелины, 2 моркови, 50 г. зеленого лука, 3 зубчика чеснока, растительное масло, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо и картофель нарезать кубиками, баклажаны и морковь – кружочками, помидоры – дольками, сладкий перец – кусочками. Зеленый лук нашинковать, чеснок мелко нарубить. В глиняные горшочки налить масло и выложить слоями мясо, картофель, лук, морковь, баклажаны, сладкий перец и фасоль. Залить водой так, чтобы продукты были едва покрыты, посыпать перцем и посолить. Горшочки накрыть крышками и запекать в духовке, разогретой до температуры 150–160 ˚С, в течение часа. Затем добавить чеснок и дать постоять 15 минут.

Баранина с капустой

Ингредиенты: 1 кг. баранины, 50 г. жира, 500 г. квашеной капусты, 3 красных болгарских перца, 2 луковицы, черный перец, соль, вода.

Нарезанный колечками болгарский перец слегка обжарить в жире с луком и капустой. Мясо нарезать небольшими кусочками, добавить воды и готовить 30 мин. Затем поместить мясо в порционные глиняные горшочки, сверху положить капусту с перцем, посолить, посыпать перцем и залить бульоном. Поставить в нагретую духовку и тушить до полной готовности мяса.

Бараньи ребрышки

Ингредиенты: 400 г. бараньих ребрышек, 4 картофелины, 4 луковицы, 2 моркови, 3 баклажана, 1 корень сельдерея, 1 корень пастернака, 100 г. сливочного масла, 50 г. измельченной зелени петрушки, растительное масло, 1 ч. л. молотого черного перца, соль.

Бараньи ребрышки нарубить небольшими кусочками, выложить в сковороду со сливочным маслом и обжарить. Лук, картофель, морковь и коренья очистить и вымыть, нарезать соломкой. Обжарить по отдельности на растительном масле. Баклажаны выложить на противень, налить 100 мл воды и запекать в духовке до мягкости. Готовые баклажаны протереть через дуршлаг. Смешать ребрышки с протертыми баклажанами, нарезанными овощами и разложить по порционным глиняным горшочкам. Посолить, посыпать перцем, добавить немного воды. Накрыть горшочки крышками, поставить в нагретую духовку и тушить 25 минут.

Баранина острая с сухофруктами

Ингредиенты: 500 г. баранины, 8 зубчиков чеснока, 200 г. чернослива, 200 г. сушеных яблок, 100 г. укропа, ½ стакана сахара, 3 ст. л. уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу.

Сушеные яблоки и чернослив вымыть и замочить на ночь. Перед приготовлением яблоки нарезать кусочками, из чернослива вынуть косточки. Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем, перемешать с измельченным чесноком. Добавить к мясу кусочки яблок и чернослива, укроп, сахар и уксус. Переложить в порционные глиняные горшочки, поставить в духовку и запекать при температуре 160 ˚С в течение часа.

Баранина, запеченная с инжиром

Ингредиенты: 500 г. баранины, 300 мл бульона, 2 луковицы, 50 г. жира, 250 г. инжира, 150 г. чернослива, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. корицы, 5 г. гвоздики, соль.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками, посолить и обжарить в сковороде на жире. Выложить мясо в порционные глиняные горшочки, сверху – мелко нарезанный лук и томатную пасту. Залить небольшим количеством бульона, поставить в духовку и тушить 30 мин. Затем добавить нарезанный инжир, чернослив, пассерованную муку и запекать до готовности. В конце приготовления добавить уксус, посыпать сахаром, корицей и гвоздикой.

Курица с гарниром

Ингредиенты: 500 г. филе курицы, 1 морковь, 1 луковица, 5–6 картофелин, 3 ст. л. растительного масла, 200 мл бульона или воды, 120 мл майонеза, перец, соль, зелень.

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками, положить на дно каждого горшочка по 4 шт., добавить соль и перец. Морковь очистить и нарезать мелкими кубиками, лук очистить, нарезать мелкой соломкой, положить в каждый горшочек, взяв ¼ от общего количества лука и моркови, полить маслом. Оставшуюся смесь лука с морковью смешать с нарезанным кубиками картофелем, солью, перцем и разложить в порционные глиняные горшочки. Затем влить в горшочки бульон и добавить майонез. Запекать в духовке при температуре 200–220 °С около 30 мин. Подавать на стол, украсив зеленью.

Курица по-грузински

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 3 головки репчатого лука, 4 ст. л. растительного масла, 1 лимон, 50 мл вина, 100 г. зелени петрушки, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. томатной пасты, 150 мл воды, перец, соль по вкусу.

Подготовленную тушку курицы нарезать небольшими кусками и обжарить в сковороде на растительном масле, затем выложить в порционные глиняные горшочки и полить жиром, в котором курица жарилась. Добавить мелко нарезанный лук, томат-пюре, влить уксус, вино, воду, посолить и посыпать перцем. Накрыть горшочки крышками и поставить в духовку. Тушить при температуре 160 °С в течение часа. Перед подачей на стол в каждый горшочек положить по кружочку лимона и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Курица с телячьим языком и рисом

Ингредиенты: 1 тушка курицы весом 600 г., 1 телячий язык, 1 луковица, 1 морковь, ¼ стакана риса, 200 мл бульона, 100 г. твердого сыра, 3 ст. л. растительного масла, пучок зелени, соль, специи.

Тушку курицы выпотрошить, язык промыть. Залить горячей водой, посолить и отварить. Вынуть, остудить, курицу нарезать порционными кусками, язык очистить и нарезать ломтиками. Лук и морковь очистить и нарезать тонкой соломкой. Курицу, язык и овощи обжарить в сковороде на растительном масле до золотистого цвета. Выложить все в порционные глиняные горшочки, добавить рис и бульон, приправить специями и поставить в разогретую духовку. Тушить 30 мин при температуре 160 °С. Зелень петрушки мелко нарезать, сыр натереть на терке. За 5 мин до окончания приготовления посыпать блюдо измельченной зеленью и сыром. Поставить в духовку и тушить до готовности. Курицу подавать на стол горячей в горшочках.

Курица, запеченная с сыром

Ингредиенты: 500 г. филе курицы, 2 болгарских перца, 1 луковица, 2 ст. л. тертого сыра, 3 ст. л. топленого сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, перец, соль по вкусу.

Филе нарезать кусочками, обжарить и переложить в порционные глиняные горшочки. Добавить измельченный лук, перец, томатную пасту, посолить и тушить. За 5 мин до готовности посыпать курицу сыром.

Курица с шампиньонами в лимонном соусе

Ингредиенты: 1 тушка жирной курицы весом 600 г., 500 г. шампиньонов, 80 г. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 100 мл бульона, сок 1 лимона, 1 ст. л. сахара, зелень петрушки, соль, специи.

Молодую жирную курицу нарезать небольшими кусками. Шампиньоны промыть и нарезать ломтиками. Курицу и грибы обжарить в сковороде на сливочном масле. Для приготовления соуса муку обжарить на сливочном масле (не подрумянивать), затем развести бульоном, добавить сок лимона, сахар и процедить через сито. Обжаренную курицу и грибы выложить в порционные глиняные горшочки, посолить, приправить специями, залить соусом. Поставить горшочки в разогретую духовку на 30 мин. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

Жюльен из птицы

Ингредиенты: 300–400 г. филе курицы, 1 ст. л. муки, 200 мл куриного бульона или молока, 60 г. сливочного масла, 250 мл сметаны, 1 ст. л. тертого сыра, соль.

Мясо нарезать соломкой и обжарить на сливочном масле. Поместить в порционные глиняные горшочки, залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. Для приготовления соуса муку слегка обжарить в сковороде, затем добавить сливочное масло и, непрерывно помешивая, обжарить. Влить горячий бульон или горячее молоко и, помешивая, довести до кипения. Полученный белый соус смешать со сметаной в соотношении 1:1 и довести до кипения.

Курица с капустой

Ингредиенты: 500 г. филе курицы, 300 г. капусты, 1 морковь, 1 луковица, 60 г. сливочного масла, 100 мл кваса, зелень петрушки и укропа, красный молотый перец, соль по вкусу.

Филе нарезать кусочками, положить в порционные глиняные горшочки, добавить масло, влить воды и тушить 15 мин. Добавить пассерованные лук и морковь, нашинкованную капусту, перец и тушить 20 мин. За 7–10 мин до готовности влить квас. Перед подачей посыпать измельченной зеленью.

Курица с грибами по-французски

Ингредиенты: 400 г. филе курицы, 150 г. шампиньонов, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. муки, 100 мл коньяка, 500 мл красного сухого вина, 60 г. сливочного масла, 1 лавровый лист, тимьян, перец, соль по вкусу.

Филе разделить на 2 части и обжарить на масле. В горшочке потушить нарезанные шампиньоны с измельченным луком и толченым чесноком. Добавить филе курицы, лавровый лист, тимьян, перец и соль, влить коньяк, посыпать мукой. Перемешать, добавить красное вино и тушить до готовности.

Цыпленок, тушенный с грибами

Ингредиенты: 1 тушка цыпленка, 1–2 моркови, 8 шампиньонов, 160 г. сливочного масла, перец, соль, зелень петрушки.

Цыпленка нарезать кусочками, посыпать солью и перцем. Промытые грибы и морковь мелко нарезать и ошпарить кипятком. В порционные глиняные горшочки положить по кусочку сливочного масла, нарезанного цыпленка, грибы, морковь, сверху еще по кусочку сливочного масла, накрыть крышками и тушить в нагретой до температуры 200 °С духовке до готовности.

Цыплята, тушенные со сметаной

Ингредиенты: 3 тушки цыпленка, 100 г. сливочного масла, 150 мл сметаны, зелень укропа, базилик, молотый черный перец, соль по вкусу.

Тушки цыплят нарезать кусочками. В порционные глиняные горшочки положить по кусочку сливочного масла, сверху – подготовленные кусочки мяса, посолить и приправить специями. Поставить горшочки в духовку, накрыть крышками и тушить на слабом огне 20 мин. Посыпать измельченной зеленью укропа, влить в каждый горшочек по ложке сметаны и поставить в духовку на 10 минут.

Ассорти по-черкесски

Ингредиенты: 100 г. говяжьей печенки, 200 г. языка, 150 г. говядины, 100 г. свинины, 100 г. копченой колбасы, 150 г. чернослива, 25 г. сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Для белого соуса: 400 мл бульона, 60 г. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 яичный желток, соль.

Подготовленную печенку, говядину и свинину нарезать и обжарить на сливочном масле. Язык отварить в течение 2–3 ч. Затем снять кожицу, нарезать. Колбасу отварить и нарезать кубиками. Чернослив отварить 5–10 мин и нарезать. Мясо, печенку, язык разложить в порционные глиняные горшочки, залить соусом, добавить зелень, толченый чеснок, чернослив и тушить 15–20 мин. Приготовить белый соус: муку обжарить, охладить, смешать со сливочным маслом, развести бульоном, в котором варился язык, и проварить 5–10 мин. Снять с огня, добавить яичный желток, посолить, заправить сливочным маслом, перемешать и процедить.

Индейка с грецкими орехами

Ингредиенты: 200 г. филе индейки, 200 г. очищенных грецких орехов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, зелень, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Филе индейки нарезать и обжарить на масле до образования золотистой корочки. Сложить в горшочек, залить водой, посолить и тушить до готовности. Орехи обжарить в сковороде без масла, измельчить, лук нарезать и обжарить. Выложить орехи и чеснок в горшочек, добавить лук, зелень, лавровый лист и тушить 15–20 минут.

Мясное ассорти с горохом

Ингредиенты: 250 г. телятины, 250 г. свинины, 500 г. филе курицы, 4 ст. л. топленого масла, 2 луковицы, 2 моркови, 400 г. гороха, 150 г. аджики, черный перец, соль по вкусу.

Горох замочить на 2 ч. Телятину, свинину и курицу нарезать кусочками, посолить, посыпать перцем и обжарить на топленом масле. Добавить нарезанные лук и морковь, залить аджикой и тушить. Положить массу на дно горшочков, засыпать горох, залить кипятком, поставить в духовку и готовить 2–2,5 часа.

Мясное ассорти с баклажанами

Ингредиенты: 250 г. свинины, 250 г. говядины, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. риса, 3 помидора, 3 луковицы, 1 баклажан, 3 болгарских перца, зелень петрушки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Нарезать помидоры, перец и баклажан. Смешать с измельченным луком и зеленью петрушки, посолить, посыпать перцем, полить растительным маслом и дать немного постоять. Затем выложить слой овощей в порционные глиняные горшочки, добавить нарезанное кусочками мясо, слой овощей и слой риса. Залить маслом и 400 мл воды и тушить 2 часа.

Тажин из мяса с картофелем и фасолью

Ингредиенты: 500 г. говядины, 5 картофелин, 500 г. фасоли, 2 помидора, зелень петрушки, 1 луковица, 1 лимон, шафран, 1 ч. л. имбиря, 0,5 ч. л. кумина, 6 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.

Поместить в тажин (глиняный горшок) говядину, измельченный лук, имбирь. Нарезанные кружочками помидоры выложить на мясо, добавить перец, шафран, соль Залить маслом, затем добавить 200 мл воды. Тушить мясо до полуготовности. Картофель нарезать. Поместить в тажин фасоль, через 10 мин выложить картофель, посолить. Посыпать нарезанной петрушкой. За 5 мин до готовности выложить дольки лимона, полить лимонным соком и посыпать кумином. Украсить зеленью петрушки.

Тажин из мяса с картофелем

Ингредиенты: 500 г. говядины, 1 кг. картофеля, 1 помидор, зелень петрушки, 1 луковица, шафран, 0,5 ч. л. имбиря, 0,5 ч. л. кумина, 6 ст. л. подсолнечного масла, 200 г. зеленых оливок, перец, соль по вкусу.

Поместить в тажин (глиняный горшок) говядину, измельченную луковицу, имбирь. Нарезанные помидоры выложить на мясо, добавить перец, шафран, соль Залить маслом, а затем добавить 200 мл воды. Тушить мясо до полуготовности. Добавить в тажин картофель и оливки. Посолить и посыпать зеленью. За 5 мин до готовности посыпать кумином.

Тажин из утки

Ингредиенты: 1.5 кг. утки, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 20 г. имбиря (свежего корня), 600 мл бульона, шафран, 3 моркови, 1 цукини, 50 г. изюма, 200 г. консервированного турецкого гороха, по 1 ч. л. куркумы, паприки, гвоздики, кумина, корица по вкусу, 3 ст. л. оливкового масла, 2 лавровых листа, перец, соль по вкусу.

Мясо утки нарезать кусочками. Смешать куркуму, паприку, гвоздику, кумин и корицу, посыпать смесью мясо и перемешать. Накрыть прозрачной фольгой, поставить на 30 мин в холодильник. Нарезать лук, чеснок, а имбирь растереть. В растительном масле обжарить мясо и поместить в тажин (глиняный горшок). Слегка обжарить лук, чеснок и имбирь, затем положить к мясу. Мясо залить бульоном. Добавить шафран и лавровый лист. Тушить мясо 1 ч. Нарезать морковь и цукини. Через 30 мин в мясо добавить изюм и морковь и тушить 10 мин, затем добавить цукини. Турецкий горох добавить в мясо за 5 мин до готовности. Приправить перцем и солью.

Тажин из ягнятины с финиками

Ингредиенты: 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 10 г. свежего имбиря, 4 ст. л. оливкового масла, 850 г. ягнятины, по 0,5 ч. л. белого перца, тмина, шафрана, 750 мл мясного бульона, 4 картофелины, 4 моркови, 200 г. турецкого горошка (консервированного), 60 г. фиников, соль.

Лук, чеснок и имбирь нарезать и слегка обжарить на оливковом масле. Добавить ягнятину, нарезанную кубиками, и обжарить, помешивая, посолить, посыпать перцем, добавить тмин и шафран. Выложить в порционные глиняные горшочки, залить половиной бульона, довести до кипения и тушить 30 мин. Картофель разрезать на 4 части, морковь нарезать соломкой, финики без косточек разрезать на полоски. Добавить к ягненку картофель, морковь и горошек и долить остаток бульона. Тушить 30 мин. За 10 мин до готовности добавить финики.

Тажин из баранины с грецкими орехами

Ингредиенты: 4 рульки баранины, 3 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 2 ч. л. имбиря (молотого), по 2 ч. л. кориандра и зиры, 4 полоски апельсиновой цедры, 1 палочка корицы, 1 ч. л. сахарной пудры, бульон, инжир, 6 грецких орехов, перец, соль.

Приправить баранину солью и перцем. Нагреть масло в тажине (глиняном горшке) и обжарить мясо. Снять с огня, достать баранину и отложить. Положить нарезанный лук на дно формы, сверху положить мясо. Посыпать специями. Разложить вокруг цедру апельсина и воткнуть палочку корицы. Посыпать сахаром. Влить 0,5 л. воды. Довести до кипения на плите, а затем поставить в духовку и готовить 3 ч. За 1 ч. до готовности добавить инжир и орехи.

Тажин из курицы

Ингредиенты: 2 ст. л. растительного масла, 450 г. филе курицы, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. кориандра, 2 бадьяна (звездчатого), 1 палочка корицы, 4 помидора, 150 мл куриного бульона, 100 г. чернослива (без косточек), 100 г. кураги, 1 банка турецкого гороха (нут), перец, соль по вкусу.

Обжарить в тажине (глиняном горшке) филе курицы в течение 5 мин, добавить специи. Положить мелко нарезанные помидоры и влить бульон. Довести до кипения и тушить 20 мин. Добавить чернослив и курагу и готовить 20 мин. Положить нут, приправить солью и перцем. Готовить 5 минут.

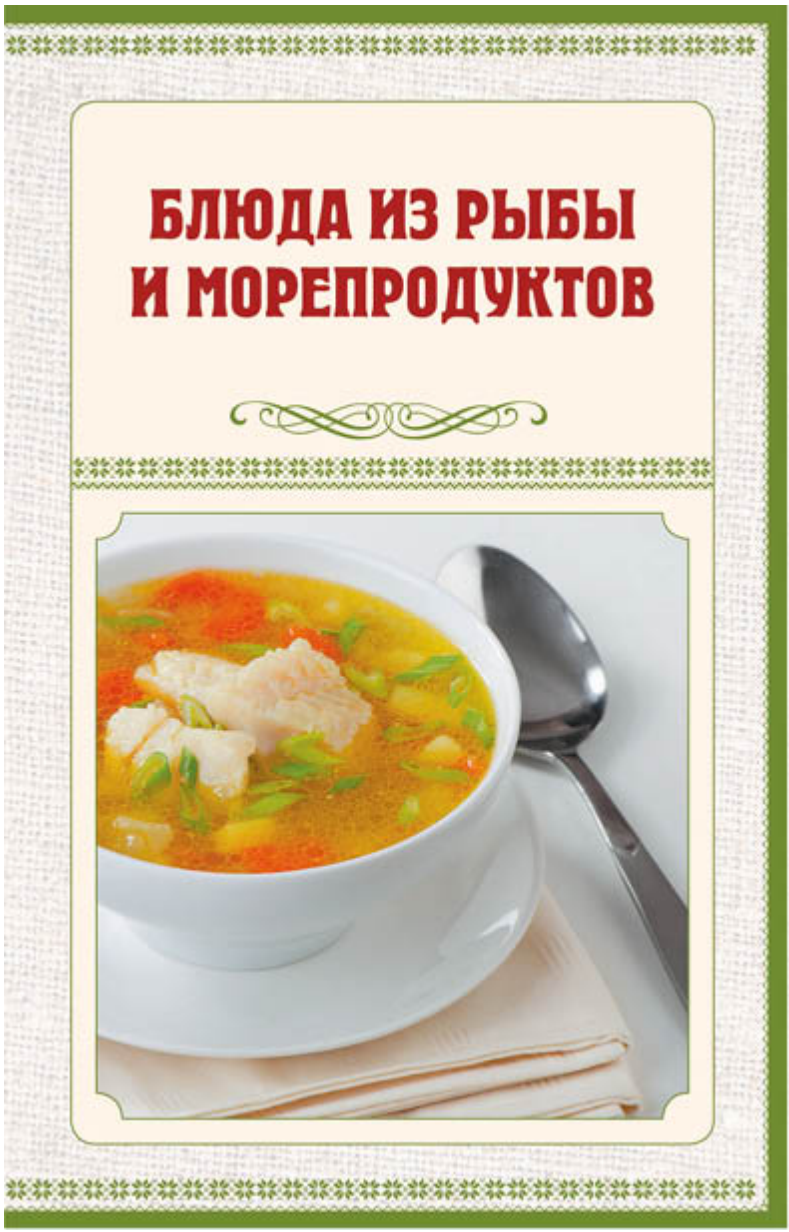
Форшмак из говядины с сельдью

Ингредиенты: 600 г. говядины, 7 картофелин, 150 г. филе сельди, 1 луковица, 100 мл сметаны, 3 яйца, 100 г. сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 100 г. молотых сухарей из белого хлеба, 50 г. твердого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо промыть и отварить. Картофель промыть, отварить в кожуре, очистить и охладить. Сельдь очистить от кожи, внутренностей и костей. Репчатый лук очистить, нашинковать и обжарить на растительном масле. Через мелкую решетку мясорубки пропустить готовое мясо, обжаренный лук, сельдь и картофель, сложить все в кастрюлю и перемешать. В массу осторожно ввести сырые яичные желтки, сметану, соль и молотый перец, все перемешать, добавить взбитые белки и аккуратно перемешать.

Глиняные горшочки тщательно смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, выложить в них приготовленную массу, разровнять ножом, посыпать тертым сыром и сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запекать в духовке до темно-золотистого цвета. Готовый форшмак слегка охладить и в горшочках подать на стол.

Блюда из рыбы и морепродуктов



Уха наваристая

Ингредиенты: 600 г. мелкой рыбы (окуней и ершей), 0,5 кг. филе крупной рыбы (сига или налима), 50 г. паюсной икры, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 корень пастернака, 100 мл шампанского или белого вина, зелень укропа, петрушки и сельдерея, 1 лавровый лист, душистый перец горошком, 2 ч. л. соли.

Мелкую рыбу сложить в горшочек, залить 3 л. воды, добавить лук, лавровый лист, коренья, перец, соль и готовить в духовке 3 ч. Готовый бульон процедить, перелить в горшочек, добавить филе крупной рыбы, варить 20 мин. Затем филе вынуть. Паюсную икру растолочь, соединить со 100 мл холодной воды, тщательно перемешать. После этого влить 200 мл горячего бульона, тщательно перемешать, перелить смесь в горшочек с остальным бульоном и варить 10–15 мин. Полученный бульон процедить, перелить в горшочек, добавить вино и довести до кипения. В готовый бульон положить рыбное филе, нарезанное кусочками, измельченную зелень, проварить 2–3 мин и вынуть из духовки.

Уха из налима

Ингредиенты: 800 г. налима, 0,5 лимона, зелень петрушки, 30 г. сливочного масла, 1 лавровый лист, 2 горошины черного перца, соль.

С налима снять кожу. Рыбу промыть, выпотрошить, натереть солью и нарезать порционными кусочками. Сырые молоки растереть, удалив с них пленку. В горшочек налить 2 л. воды, опустить кожу, плавники и кости налима, добавить лавровый лист и перец горошком и готовить в духовке 2–3 ч. Бульон процедить, добавить куски рыбы, молоки и варить 30–40 мин. Печень налима отварить в рыбном бульоне, нарезать кусочками, бульон процедить и влить в уху. Добавить печень, измельченную зелень петрушки и лимон, нарезанный дольками.

Похлебка рыбная по-суворовски

Ингредиенты: 2 л. рыбного бульона, 350 г. судака, 100 г. сушеных грибов, 4 картофелины, 1 помидор, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 2 зубчика чеснока, 50 г. сливочного масла, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Отварить рыбный бульон и процедить. Сушеные грибы замочить в холодной воде на 1–2 ч, затем отварить и нарезать кубиками. Подготовленную рыбу нарезать кусочками. Картофель нарезать кубиками. Грибы обжарить на сливочном масле, добавить измельченные морковь, сельдерей и лук. Затем в порционные глиняные горшочки положить нарезанные морковь, лук, корень сельдерея, грибы, картофель и кусочки рыбы, залить горячим рыбным бульоном и готовить в духовке 20–30 мин. За 5–10 мин до готовности добавить нарезанный помидор. При подаче посыпать толченым чесноком и измельченной зеленью.

Суфле из рыбного фарша

Ингредиенты: 1 кг. рыбы, 100 г. черствого белого хлеба, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 250 мл молока, 50 г. сливочного масла, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Подготовленную рыбу разделать на филе и нарезать порционными кусочками. Лук измельчить и обжарить. Хлеб замочить в молоке, отжать и с рыбой и луком 2 раза пропустить через мясорубку. Фарш выложить в смазанные сливочным маслом порционные глиняные горшочки, залить молоком и запекать в духовке 20 мин. Взбить яйца со сливочным маслом и теплым молоком, влить в горшочки с рыбным фаршем, посыпать зеленью и запекать.

Рыба, тушенная с зеленью

Ингредиенты: 600–800 г. мелкой рыбы, 2 яйца, 3–4 ст. л. панировочных сухарей, 1–2 ст. л. муки, 50 г. сливочного масла, 500 мл молока, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, сельдерея, укропа, 1 лимон, перец, соль по вкусу.

Рыбу очистить, отрезать головы, выпотрошить через образовавшееся отверстие, тщательно вымыть, посолить и посыпать перцем. Затем обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Зелень вымыть, мелко нарезать и смешать с сухарями. Горшочки смазать сливочным маслом, выложить слой зелени, затем жареную рыбу, снова зелень и рыбу, залить горячим молоком, накрыть крышками, поставить в духовку и тушить на слабом огне 15–20 мин. Готовое блюдо посыпать свежей зеленью и отваренными вкрутую рублеными яйцами, украсить ломтиками лимона.

Рыбное ассорти

Ингредиенты: 60 г. лосося, 60 г. белуги, 60 г. осетрины, 1 луковица, ¼ стакана грецких орехов, 1 ст. л. оливкового масла, зелень.

Для соуса: 30 г. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 200 мл сметаны, 1 ч. л. соевого соуса.

Рыбу вымыть и нарезать небольшими кубиками, бланшировать в кипятке. Лук очистить и мелко нарубить, слегка обжарить на оливковом масле до золотистого цвета. Рыбу с луком положить в горшочек, залить сметанным соусом и накрыть крышкой. Запекать 10 мин в духовке при 200 °С. Перед подачей на стол посыпать блюдо орехами и украсить по желанию. Приготовить соус. Для этого сливочное масло растопить в сковороде, ввести муку и слегка обжарить, не допуская изменения цвета. В сотейнике прогреть сметану, добавить мучную пассеровку, тщательно перемешать, процедить и влить соевый соус.

Рыбное ассорти по-каталонски

Ингредиенты: 200 г. рыбного филе, 2–3 кальмара или 200 г. креветок, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. зеленого консервированного горошка, 1 артишок, 3 картофелины, 1 болгарский перец, 1 помидор, 1 ст. л. муки, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 4 ст. л. оливкового масла, 120 мл белого сухого вина, перец, соль по вкусу.

В горшочек налить 2 ст. л. оливкового масла, выложить нарезанный кружочками картофель, добавить соль, перец. Выложить на картофель горошек и нарезанные кружочками лук и морковь, артишок, болгарский перец, нарезанный полосками, помидор, очищенный от кожицы и нарезанный кружочками. Сверху выложить пропущенные через пресс 3 зубчика чеснока, присыпать мукой и рубленым укропом. Затем положить рыбу, налить вино и запекать в духовке, нагретой до температуры 220 °С, 30 мин. Смешать пропущенный через пресс чеснок с 2 ст. л. оливкового масла и добавить в основное блюдо вместе с очищенными кальмарами или креветками. Запекать еще 5 мин. Подавать, украсив по желанию.

Стерлядь, тушенная с вином и лимоном

Ингредиенты: 500 г. стерляди (судака, осетра, белуги), 1 лимон, 30 г. сливочного масла, 250–500 мл белого сухого вина, перец, соль, зелень для украшения.

Стерлядь очистить, выпотрошить, вымыть, вытереть досуха кулинарными салфетками, нарезать порционными кусочками и выложить в порционные глиняные горшочки. Залить рыбу до половины столовым вином, положить сверху по кусочку сливочного масла, нарезанный ломтиками лимон без косточек, перец, соль, накрыть крышкой и тушить в духовке 15–20 мин при температуре 180–200 °С. Подавать на стол, украсив зеленью.

Семга, тушенная с грибами

Ингредиенты: 500 г. филе семги, 400 г. шампиньонов, 3 луковицы, 100 г. сыра, 50 г. сливочного масла, 250 мл сливок, 1 лимон, перец, соль по вкусу.

Филе семги нарезать небольшими кубиками, посолить и отложить. Грибы очистить, вымыть, разрезать на 4 части и немного протушить в сковороде на сливочном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить на сливочном масле до мягкости. Все смешать, разложить в порционные глиняные горшочки, полить сливками и поставить в нагретую до температуры 180 °С духовку на 30 мин. За 10 мин до готовности посыпать содержимое горшочков тертым сыром. Подавать блюдо горячим, украсив зеленью и ломтиками лимона.

Сом с пшеничной кашей

Ингредиенты: 1,5 кг. сома, 3½ стакана пшеничной крупы, 5 луковиц, 350 мл уксуса, 6 ст. л. растительного масла, ½ стакана муки, перец, соль по вкусу.

Разделать сома, нарезать кусками, посолить, посыпать перцем. Лук нарезать кольцами и часть перемешать с рыбой, залить уксусом и оставить на 1 ч. Остальную часть лука обжарить. Рыбу обвалять в муке и обжарить. Положить в порционные глиняные горшочки лук из маринада, затем рыбу, половину жареного лука, всыпать крупу и накрыть слоем лука. Посолить, залить кипятком и готовить в духовке.

Сом тушеный

Ингредиенты: 1,5 кг. сома, 4 ст. л. пшеничной крупы, 5 луковиц, 5 ст. л. муки, 2 ст. л. уксуса, 4 ст. л. растительного масла, перец, соль, зелень для украшения.

Сома разделать, вымыть, нарезать кусками, посолить и посыпать перцем. Лук очистить, нарезать кольцами, половину количества перемешать с рыбой, залить уксусом и оставить на 1 ч. Оставшийся лук обжарить на растительном масле и отложить. Рыбу обвалять в муке и обжарить. Положить в порционные глиняные горшочки сначала маринованный лук, потом обжаренную рыбу, снова маринованный лук, всыпать промытую крупу. Сверху выложить обжаренный лук, посолить, залить 250 мл кипятка и тушить в духовке около 40 мин при температуре 180–200 °С. Подавать на стол, украсив зеленью.

Судак, тушенный под соусом

Ингредиенты: 1 кг. филе судака, 4–5 отварных картофелин, перец, соль по вкусу, лимон и зелень для украшения.

Для соуса: 250 мл сливок, 2 желтка, 100 г. сливочного масла, 100 г. сыра, 1 ст. л. муки, перец, соль по вкусу.

Рыбу нарезать порционными кусками, залить 500 мл горячей воды и варить 10 мин. Затем переложить в порционные глиняные горшочки, добавить ломтики отварного картофеля, перец, соль, залить приготовленным соусом и тушить в духовке 15–20 мин при температуре 200 °С. Подавать, украсив по желанию. Приготовить соус. Смешать размягченное сливочное масло, сливки, сырые желтки, тертый сыр, перец, соль, муку, разбавить до консистенции сметаны процеженным рыбным бульоном.

Филе трески, запеченное с грибами

Ингредиенты: 500 г. филе трески, 3 картофелины, 400 г. белых грибов, 4 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, перец, соль, зелень.

Для соуса: 2 ст. л. муки, 100 мл сметаны, соль.

Грибы очистить, вымыть, отварить в 500 мл воды и нарезать соломкой, отвар процедить. Картофель отварить «в мундире», охладить и очистить. Рыбное филе нарезать порционными или более мелкими кусками, посыпать солью и перцем. Репчатый лук нарезать тонкими кружочками и обжарить до золотистого цвета. В смазанные маслом порционные глиняные горшочки выложить часть картофеля, нарезанного ломтиками, посолить и посыпать перцем. Рыбу, лук и грибы поместить поверх картофеля. Верхним слоем выложить оставшийся картофель. Приготовить соус. Для этого подогреть сметану с подсушенной мукой, посолить и развести грибным отваром. Залить рыбу с картофелем соусом и запекать в духовке при средней температуре до готовности. Подавать на стол, украсив зеленью.

Кальмары с овощами в сметанном соусе

Ингредиенты: 1 кг. свежемороженых кальмаров, 2 луковицы, 3 моркови, 2 ст. л. растительного масла, 4 гвоздики, 2 ст. л. зелени укропа и петрушки, перец, соль по вкусу.

Для соуса: 1½ стакана муки, 100 г. сливочного масла, 150 мл сметаны, 5 ст. л. воды, перец, соль, сахар.

Разделать и отварить кальмаров в течение 5 мин, затем обжарить их в разогретом растительном масле 4–5 мин. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Очищенный лук нашинковать тонкими полукольцами. Обжарить в разогретом растительном масле лук и морковь, влить 100 мл воды и тушить до мягкости. После этого выложить овощи в порционные глиняные горшочки, добавить кальмаров, гвоздику, перец, соль, влить сметанный соус, все тщательно перемешать, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне 15–20 мин. Готовое блюдо вынуть, посыпать измельченной зеленью и подать горячим. Приготовить соус. Просеянную муку подрумянить с разогретым сливочным маслом до золотистого цвета, влить сметану и горячую воду и тщательно перемешать. Затем добавить соль, перец, сахар и на медленном огне, постоянно помешивая, варить 7–10 минут.

Щука с картофелем

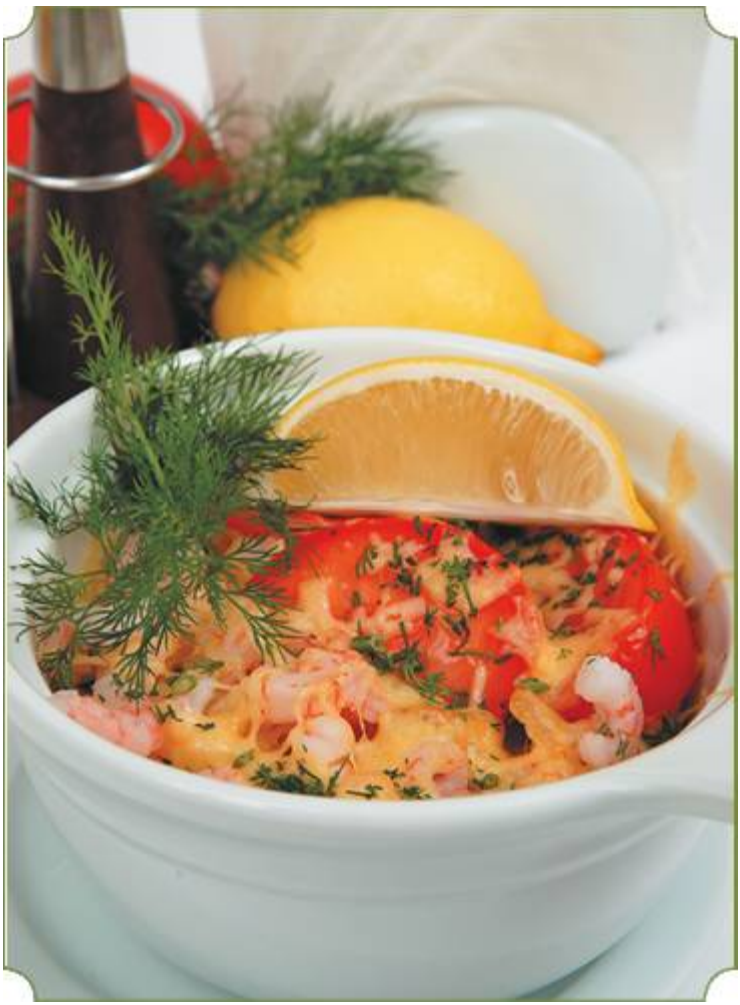
Ингредиенты: 700 г. филе щуки, 7–8 картофелин, по 1 корню петрушки, сельдерея, моркови, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 3–5 горошин черного перца, соль, зелень для украшения.

Для соуса: 30 г. сливочного масла, 1 луковица, 0,5 ст. л. муки, 100 мл сметаны.

Отварить нарезанную порционными кусками рыбу с кореньями, пряностями и луком. Добавить в горшочки нарезанный брусочками картофель и продолжать готовить в нагретой до температуры 200 °С духовке еще 20–25 мин. Подавать, выложив на середину блюда рыбу, картофель разложить вокруг. Залить все соусом и посыпать зеленью. Приготовить соус. Для этого лук мелко нарезать, присыпать мукой и слегка обжарить на масле, добавить рыбный бульон и сметану и прогреть.

Креветки, запеченные с грибами и сыром

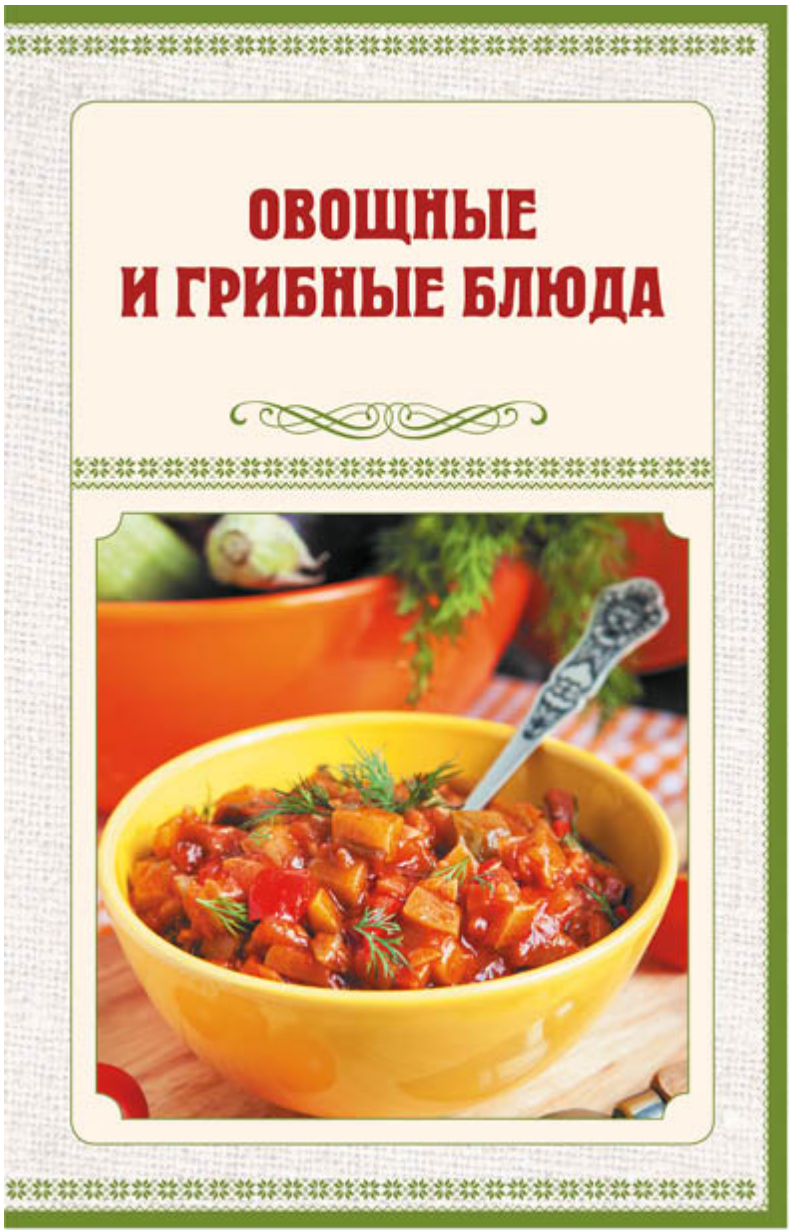
Ингредиенты: 300–400 г. мелких консервированных креветок, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 помидора, 3–4 шампиньона, 100 г. твердого сыра, 2 ст. л. растительного масла, 120 мл белого сухого вина, перец, соль, лимон и зелень для украшения.



Нагреть духовку до температуры 200 °С. Лук очистить и слегка обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить креветок и обжарить. Помидоры очистить от кожицы, нарезать, добавить к креветкам и луку и тушить 1 мин. Влить вино, положить пропущенный через пресс чеснок, добавить

соль, перец. Грибы очистить, вымыть и нарезать кусочками. Сыр натереть. Горшочки заполнить тушеными креветками до половины, сверху выложить слой грибов и оставшихся креветок. Посыпать тертым сыром и запекать в духовке 20–25 мин. Подавать, украсив дольками лимона и зеленью.

Овощные и грибные блюда



Жаркое из грибов

Ингредиенты: 250 г. шампиньонов, 2 луковицы, 10 картофелин, 60 г. сливочного масла, 2 грибных кубика, 60 мл сметаны, перец, соль по вкусу, зелень для украшения.

Грибы вымыть, нарезать и обжарить на сливочном масле 10 мин. Затем добавить нашинкованный лук, перемешать и тушить еще 10 мин. Добавить сметану и подогреть. Картофель очистить и нарезать ломтиками, положить половину в порционные глиняные горшочки. Сверху выложить грибы, накрыть вторым слоем картофеля. Добавить 500 мл воды, раскрошить бульонные кубики и запекать в духовке 40–50 мин до готовности картофеля.

Гуляш грибной

Ингредиенты: 500 г. свежих грибов, 100 г. копченой корейки, 2 луковицы, 1 сладкий болгарский перец, 2 помидора, 1 ч. л. паприки, перец, 1 ч. л. тимьяна, 250 мл сметаны, 50 г. жира, зелень петрушки, соль.

Корейку обжарить. Лук нарезать и слегка обжарить на жире, добавить нарезанные грибы и болгарский перец и готовить 2 мин. Добавить паприку, соль, пряности, залить сметаной и смешать с нарезанными помидорами. Сложить корейку, грибы и перец с помидорами в порционные глиняные горшочки и тушить 15 мин. Перед подачей украсить зеленью петрушки.

Морковь, запеченная со сметаной

Ингредиенты: 3 стакана тертой моркови, 2 стакана сметаны, 100 г. сливочного масла, 3 ч. л. сахара, 1,5 ч. л. молотого имбиря, соль, грецкие орехи, зелень, сухарики для украшения.

Морковь посыпать сахаром и имбирем, тщательно перемешать и дать постоять, чтобы она пустила сок. Затем переложить в сковороду с растопленным горячим маслом и поджарить, помешивая. Переложить морковь в порционные глиняные горшочки, залить сметаной, поставить в духовку и запекать 30 мин. Подавать, украсив орехами, сухариками и зеленью, как самостоятельное блюдо.

Гуляш из сладкого перца

Ингредиенты: 12 болгарских перцев, 2 луковицы, 75 г. сливочного масла, 100 мл мясного бульона, 1 ч. л. муки, 250 мл сливок, 1 ч. л. томатной пасты, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, молотый красный перец, соль по вкусу.

С перцев снять кожицу, мякоть нарезать. Лук нарезать и обжарить. Затем добавить перец, посолить, посыпать молотым красным перцем, залить бульоном и тушить 15 мин Перец с луком положить в порционные глиняные горшочки, посыпать мукой, залить теплыми сливками, смешанными с томатной пастой, и тушить в духовке 15–20 мин. Украсить зеленью.

Грибы, запеченные с луком

Ингредиенты: 500 г. грибов, 1–2 луковицы, 30 г. сливочного масла, 100 мл сметаны, 1–2 зубчика чеснока, 1 ломтик хлеба, перец, соль по вкусу.

Внутренние стенки порционных глиняных горшочков натереть чесноком, на дно положить кусочки сливочного масла. Грибы вымыть, нарезать кусочками и положить в горшочек. Лук очистить, мелко нарезать и выложить на грибы. Содержимое горшочков залить сметаной, посолить, посыпать перцем, закрыть горшочки ломтиками хлеба и запекать в духовке на среднем огне 30–40 минут.

Овощное рагу «Красота»

Ингредиенты: 2 баклажана, 4 луковицы, 3 моркови, 1 кг. картофеля, 4 сладких перца, 5 помидоров, растительное масло, перец, соль по вкусу.

Баклажаны нарезать кружочками, посолить, оставить на 20 мин, а затем обжарить на растительном масле. Лук нарезать и обжарить до золотистого цвета. Морковь натереть на терке и обжарить. Картофель, сладкий перец, помидоры нарезать кружочками. В порционные глиняные горшочки выложить слоями картофель, лук, баклажаны, морковь, перец, помидоры. Каждый слой посолить и посыпать перцем. Добавить воды и тушить 40–50 мин в духовке.

Жюльен из грибов

Ингредиенты: 500 г. свежих грибов, 5 луковиц, 250 мл сметаны, 3 зубчика чеснока, тертый сыр, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, специи, соль.

Нарезать грибы и лук. Затем обжарить лук на растительном масле до золотистого цвета, выложить в порционные глиняные горшочки. Для приготовления соуса сметану залить 200 мл кипятка, перемешать и добавить муку, залить соусом грибы с луком. Добавить соль и красный молотый перец и тушить до готовности лука и грибов. Добавить чеснок, посыпать тертым сыром и запекать 10 минут.

Грибное рагу в томате

Ингредиенты: 250 г. свежих грибов, 4 картофелины, 2,5 ст. л. риса, 2 ст. л. свежего зеленого горошка, 1 ст. л. томатного пюре, 30 г. сливочного масла, 2 ст. л. измельченного зеленого лука, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Картофель нарезать кубиками. Грибы нарезать и тушить с маслом в течение 10 мин. Затем посолить, залить томатным пюре, разведенным в 200 мл кипятка, и довести до кипения. В порционные глиняные горшочки выложить картофель, добавить грибы с подливой, перемешать и тушить в духовке в течение 5 мин. Затем всыпать рис и зеленый горошек и тушить 20 мин. Готовое рагу посыпать зеленым луком, петрушкой и перцем.

Овощное рагу «Ассорти»

Ингредиенты: 5 картофелин, 250 г. белокочанной капусты, 0,5 репы, 4 моркови, 3 сладких красных перца, зелень петрушки, 100 г. зеленого горошка, 250 г. тыквы, 5 луковиц, 350 мл сметаны, 5 ст. л. топленого масла, 3 лавровых листа, 7 горошин черного перца, 3 зубчика чеснока, 3 шт. гвоздики, соль.

Капусту нашинковать и отварить. Картофель нарезать кубиками и обжарить на масле. Морковь, лук, репу нарезать и обжарить на масле, добавить измельченную зелень. Затем морковь, лук и репу поместить в порционные глиняные горшочки, добавить кусочки сладкого перца, влить сметану и тушить в духовке 10–15 мин. Затем добавить очищенную от кожицы и семян и нарезанную тыкву, капусту, лавровый лист, перец горошком, гвоздику и тушить 15–20 мин. За 5–10 мин до готовности положить зеленый горошек и толченый чеснок. Перед подачей полить сливочным маслом и посыпать измельченной зеленью.

Рагу с перцем и помидорами

Ингредиенты: 5 болгарских перцев, 5 помидоров, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 6 яиц, красный молотый перец, зелень сельдерея, соль.

Лук нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить нарезанный кольцами перец и тушить 15 мин. Переложить перец и лук в порционные глиняные горшочки, добавить помидоры, посолить, посыпать перцем и тушить 20 мин. Яйца взбить с измельченной зеленью, вылить в горшочек и запекать 10–15 минут.

Рагу с грибами и сладким перцем

Ингредиенты: 3 болгарских перца, 1 баклажан, 2 луковицы, 1 кабачок, 100 г. свежих грибов, 4 ст. л. растительного масла, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Перец обдать кипятком, снять кожицу и нарезать. Баклажан разрезать вдоль, посолить и поставить на 20–30 мин в холодильник. Затем нарезать кубиками. Кабачки очистить от кожицы и нарезать кубиками. Лук измельчить. Грибы отварить в подсоленной воде и нарезать. Перец, баклажан, кабачки, лук и грибы обжарить и сложить в порционные глиняные горшочки, добавить нарезанные помидоры и тушить в духовке 20–30 мин. При подаче посыпать толченым чесноком и зеленью.

Рагу из овощей

Ингредиенты: 600 г. консервированной кукурузы, 1 кабачок, 1 морковь, 2 корня петрушки, 3–4 помидора, 3–4 сладких перца, 100 мл бульона или воды, 100 г. сливочного масла, 1–2 зубчика чеснока, соль, сахар, перец, зелень для украшения.

Кабачок, морковь и коренья очистить, нарезать крупными кубиками, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить. После этого сложить овощи в порционные глиняные горшочки, добавить горячий процеженный бульон или воду, поставить в нагретую до температуры 180–200 °С духовку и тушить 15–20 мин. Сладкий перец разрезать вдоль на 4 части, очистить от семян, ополоснуть, нарезать поперек небольшими кусочками и обжарить. В горшочки с тушеными овощами положить перец, нарезанные дольками помидоры, консервированную кукурузу, отцеженную от жидкости, измельченный чеснок, сахар, перец, соль, поставить в духовку и продолжать тушить еще 5–10 мин. Подавать на стол, украсив зеленью.

Рагу овощное с баклажанами

Ингредиенты: 3 баклажана, 3 картофелины, 1 луковица, 2 моркови, 300 г. капусты, 1 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. растительного масла, соль, зелень.

Баклажаны, картофель, капусту нарезать кубиками, обжарить на масле и выложить в порционные глиняные горшочки слоями капусту, картофель, баклажаны. Лук и морковь измельчить, обжарить, добавить томатную пасту, залить овощи в горшочке и тушить в духовке 20–30 минут.

Рагу из кукурузы с овощами

Ингредиенты: 600 г. консервированной кукурузы, 1 кабачок, 2 моркови, 2 корня петрушки, 4 помидора, 4 болгарских перца, 100 мл мясного бульона, 3 ст. л. топленого масла, 2 зубчика чеснока, сахар, соль.

Кабачок, морковь и коренья нарезать кубиками и обжарить. Затем сложить в порционные глиняные горшочки, добавить бульон и тушить в духовке 10–15 мин. Перец нарезать и обжарить. В горшочки с овощами положить перец, нарезанные помидоры, консервированную кукурузу, измельченный чеснок, сахар, соль и готовить 5–10 минут.

Рагу из кольраби

Ингредиенты: 6 стеблей кольраби, 1 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 ст. л. томатного пюре, 1 ч. л. муки, 250 мл мясного бульона, 2 ч. л. сахара, соль.

Кольраби очистить, нарезать и тушить. Затем сложить в порционные глиняные горшочки. Лук измельчить и обжарить, добавить муку, перемешать, влить горячий бульон, ввести томатное пюре и сахар, перемешать и залить кольраби. Готовить в духовке 10–15 минут.

Овощное рагу

Ингредиенты: 7 картофелин, 4 крупные моркови, 8 луковиц, 2 больших баклажана, 4 болгарских перца, 2 головки чеснока, 500 г. майонеза, зелень.

Картофель и морковь натереть на крупной терке, лук, баклажаны и перец мелко нарезать, майонез смешать с толченым чесноком. Сложить в порционные глиняные горшочки слоями картофель с луком, морковь с луком, баклажаны с луком, перец. Каждый слой полить майонезом, повторить слои несколько раз. Посыпать сверху зеленью, прикрыть горшочки крышками и поставить в теплую, но не горячую духовку. Затем слегка увеличить огонь и держать в духовке до готовности блюда.

Баклажаны в смородиновом соусе

Ингредиенты: 4 баклажана, 2 луковицы, 1 ст. л. муки, 1–2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Для соуса: 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 ст. л. растительного масла, 250 мл мясного бульона или воды, 1 ч. л. муки, 1–2 ст. л. джема из черной смородины, перец, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать небольшими кусочками, посолить и оставить на 1 ч, чтобы убрать горечь. Затем баклажаны отжать, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Лук нарезать полукольцами и обжарить на масле. В порционные глиняные горшочки сложить баклажаны, лук, залить горячим соусом, поставить в духовку и тушить на слабом огне 10–15 мин. Готовое блюдо украсить зеленью. Приготовить соус. Для этого овощи и коренья вымыть, очистить, измельчить, выложить в сковороду и обжарить на растительном масле до золотистого цвета; затем посыпать мукой, перемешать, еще немного обжарить и развести горячей водой или процеженным бульоном. Соус протереть через сито, довести до кипения, добавить соль, перец, черносмородиновый джем и еще раз перемешать.

Картофельное суфле

Ингредиенты: 5–6 картофелин, 100 г. тертого твердого сыра, 120 мл сливок, 50 г. сливочного масла, 3 яичных белка, 1 ст. л. муки, 10 г. зелени петрушки или укропа, соль.

Сырой картофель пропустить через мясорубку или натереть на терке. В картофельную массу, смешанную с тертым сыром, добавить взбитые сливки и взбитые белки. Тщательно перемешать, выложить в смазанные маслом и посыпанные мукой горшочки, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 25–30 мин при температуре 180–190 °С. Подавать на стол в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Картофельные клецки

Ингредиенты: 100 г. свинины, 1 кг. картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г. сыра, 1 стакан муки, 300 мл молока, 100 г. сливочного масла, жир, тмин, 0,25 ч. л. черного молотого перца, соль.

Подготовленную свинину нарезать кусочками. Лук измельчить и обжарить. Затем добавить свинину и готовить 10–15 мин. Картофель отварить в подсоленной воде и размять. Затем влить горячее молоко, добавить свинину с луком, тмин, перец и перемешать. Вбить яйцо, всыпать муку и замесить тесто. Сформовать жгут диаметром 2 см, нарезать кусочками, обвалять в муке и отварить до готовности в подсоленной воде. Клецки сложить в порционные глиняные горшочки, смазанные жиром, посыпать сыром и запекать в духовке 5–10 минут.

Соте с баклажанами по-сельски

Ингредиенты: 4 баклажана, 6 помидоров, 1 кабачок, 3 луковицы, 6 болгарских перцев, 4 ст. л. растительного масла, 6 зубчиков чеснока, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, соль.

Баклажаны нарезать, посолить и поставить в холодильник на 1 ч. Кабачок нарезать кубиками. С перца снять кожицу и нарезать соломкой. Лук измельчить и обжарить, добавить перец, баклажаны, затем сложить в порционные глиняные горшочки. Добавить нарезанные помидоры и тушить в духовке 25–35 мин. Перед подачей заправить толченым чесноком и посыпать зеленью.

Кабачки с помидорами и сыром

Ингредиенты: 1 кг. кабачков, 3–4 помидора, 100–150 г. сыра или брынзы, 2 ст. л. муки, 50 г. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. зелени укропа и измельченной петрушки, перец, соль по вкусу.

Кабачки очистить от кожицы, ополоснуть, нарезать кружочками, обвалять в муке и обжарить в сильно разогретом растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и обжарить. В порционные горшочки выложить кабачки, чередуя их с помидорами и тонкими ломтиками сыра или брынзы, добавить соль, перец, положить сверху несколько кусочков сливочного масла и влить в каждый горшочек по 2 ст. л. горячей воды. Тушить в нагретой до температуры 180–200 ˚С духовке 15–20 мин. Подавать, посыпав зеленью.

Тажин постный

Ингредиенты: 3 картофелины, 250 г. консервированного зеленого горошка, 250 г. турецкого горошка (нут), 50 г. сливочного масла, 100 г. сыра, 6 яиц, 1 яйцо (вареное), растительное масло – для фритюра, перец, соль по вкусу.

Нарезать картофель соломкой, посолить и обжарить во фритюре. Слегка обжарить горошек на сливочном масле и добавить в картофель, посолить и посыпать перцем. Добавить нарезанные соломкой сыр и вареное яйцо, затем взбитые сырые яйца, перемешать. Выложить массу в смазанную растительным маслом форму и готовить в духовке 15 минут.

Зеленый горошек, запеченный с ветчиной

Ингредиенты: 200 г. свежего или консервированного зеленого горошка, 200 г. ветчины, 100 г. макарон, 1 ст. л. тертого сыра, 1–2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль, сахар.

Для соуса: 30 г. сливочного масла, 250 мл сметаны или молока, 1–2 желтка, 1 ч. л. лимонного сока.

Макароны отварить в подсоленной воде. Свежий горошек промыть, отварить в небольшом количестве воды, добавив соль и сахар, с консервированного слить жидкость. Ветчину нарезать мелкими кубиками. Все смешать, переложить в порционные глиняные горшочки, залить приготовленным соусом, посыпать сыром и запекать в духовке 20–30 мин. Подавать на стол в качестве горячей закуски, украсив зеленью петрушки. Приготовить соус. Муку растереть с размягченным сливочным маслом, помешивая, ввести молоко или сметану. Кипятить на слабом огне до загустения. Затем добавить яичные желтки, тщательно перемешать, влить лимонный сок, подогреть и процедить.

Овощи тушеные ароматные

Ингредиенты: 2 сладких перца, 1 баклажан, 2 кабачка, 150 г. грибов, 2 помидора, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 6 ст. л. растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, перец, соль по вкусу.

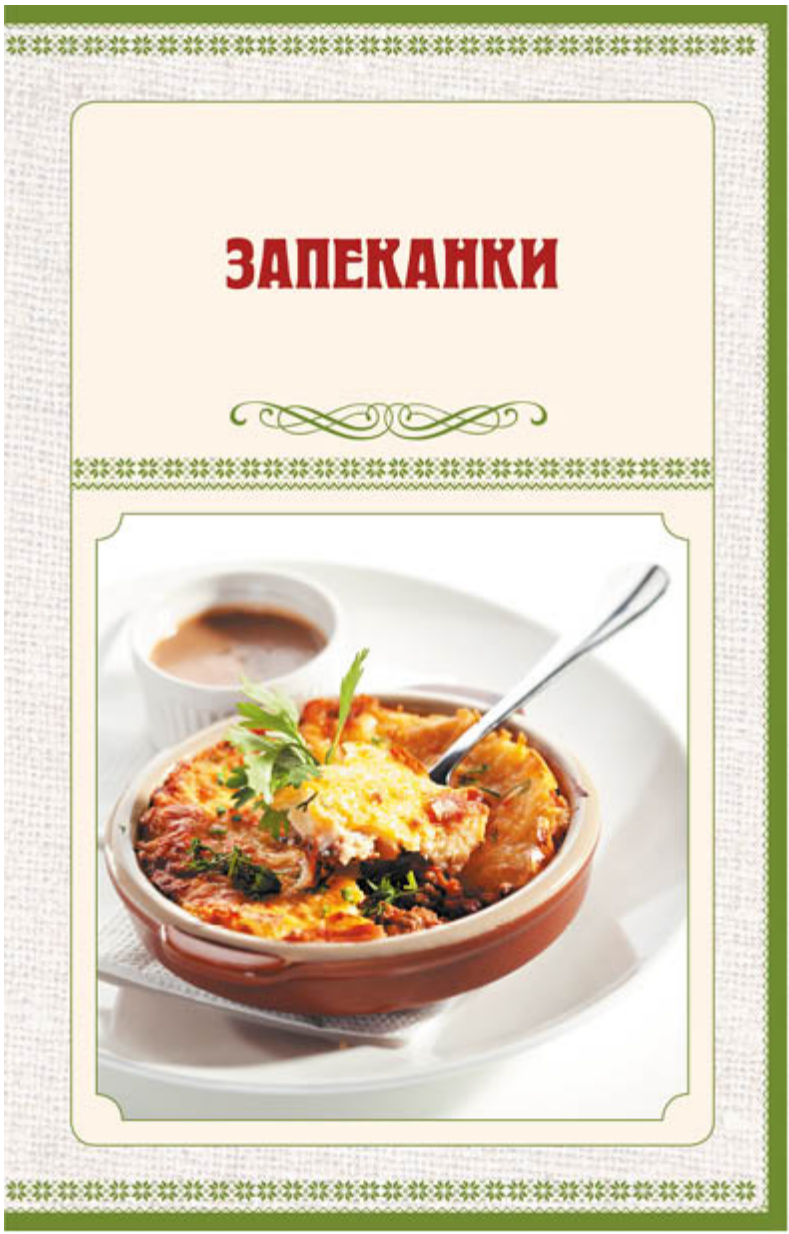
Сладкий перец вымыть и очистить от плодоножек и семян, разрезать на 4–6 частей и подержать в кипятке 1–2 мин. Баклажан нарезать дольками, посолить и оставить на некоторое время, затем промыть холодной водой, отжать и разрезать каждую дольку поперек на 3–4 кусочка. Кабачки очистить от кожицы и нарезать кубиками. Лук репчатый и зеленый измельчить. Грибы нарезать ломтиками. Перец, баклажаны, лук и грибы обжарить по отдельности с маслом и сложить слоями в порционные глиняные горшочки. Добавить нарезанные дольками помидоры, часть зелени петрушки и тушить, закрыв крышкой, при слабом кипении в духовке 25–30 мин. По окончании тушения отделить от овощей часть сока, добавить соль, перец и толченый чеснок, выпарить до загустения и влить к овощам. Подавать на стол, посыпав зеленью.

Овощи тушеные

Ингредиенты: 3 кабачка, 4 моркови, 1 луковица, 2 сладких болгарских перца, 5 помидоров, 3 корня сельдерея, 150 мл сливок, 0,5 пучка зелени укропа и петрушки, соль, перец.

Кабачки, морковь, перец и коренья сельдерея нарезать кубиками, лук – полукольцами, помидоры – кольцами, чеснок и зелень укропа и петрушки измельчить. Все перемешать и разложить по горшочкам. В сливки добавить соль и перец, перемешать и залить соусом подготовленные овощи. Горшочки закрыть крышками, поставить в разогретую духовку и тушить овощи до готовности.

Запеканки



Запеканка из говядины

Ингредиенты: 900 г. говядины, 350 г. мякоти белого хлеба, 250 мл молока, 4 яйца, 1 луковица, 60 г. миндаля, 90 г. свиного жира, 1 ст. л. сахара, молотый черный перец, соль по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Соединить с замоченным в молоке мякишем белого хлеба, жареным луком, толченым миндалем и двумя взбитыми яйцами. Полученную массу посолить, посыпать перцем и хорошо вымешать. Выложить фарш в смазанные жиром порционные горшочки, смазать взбитыми с солью яйцами и запекать в духовке 35–40 мин при температуре 180 °С. Подавать на стол в горшочках, на гарнир – отварной рис, заправленный маслом, и маринованные или свежие овощи.

Запеканка из говядины с сельдью

Ингредиенты: 500 г. отварной говядины, 300 г. филе сельди, 2 отварных картофелины, 250 мл сметаны, 2 яйца, 50 г. сливочного маргарина, 50 г. молотых сухарей из белого хлеба, 50 г. тертого твердого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Отделить белки и взбить. Мясо, картофель и филе сельди пропустить через мясорубку, смешать с белками и желтками, добавить сметану, соль и перец. Глиняные горшочки смазать маргарином и наполнить фаршем. Верх разровнять, посыпать молотыми сухарями и тертым сыром. Сверху положить маленькие кусочки маргарина. Запекать в духовке при температуре 160 °С около 20–25 мин. Сразу же подать на стол. На гарнир подать салат из сырых овощей.

Запеканка из говядины с сельдью и картофелем

Ингредиенты: 600 г. говядины, 3 картофелины, 200 г. филе сельди, 250 мл майонеза, 3 яйца, 1 луковица, 50 г. сливочного масла, 50 г. молотых сухарей из белого хлеба, 50 г. тертого твердого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Говядину дважды пропустить через мясорубку. Лук очистить и мелко нарубить. Картофель отварить в кожуре, охладить и очистить, натереть на крупной терке. Смешать фарш с измельченной сельдью и луком. В картофель добавить яйца и майонез, приправить солью и перцем, хорошо взбить. Выложить в порционные горшочки, смазанные сливочным маслом, сначала фарш, затем картофель. Посыпать смесью из тертого сыра и молотых сухарей, положить сверху кусочки масла. Запекать в духовке при температуре 180–200 ˚С до тех пор, пока запеканка не пропечется и не покроется светло-коричневой корочкой. Подавать на стол горячей. На гарнир подать тушеные овощи и сметанный или томатный соус, салат из сырых овощей.

Запеканка сборная

Ингредиенты: 300 г. почек, 50 г. отварного языка, 50 г. ветчины, 50 г. телятины, 200 г. грибов, 100 г. сливочного масла, 50 г. твердого сыра, соль.

Для соуса: 2 ст. л. томатной пасты, 350 мл сметаны, 50 г. сливочного масла, 2 луковицы, 2 ст. л. муки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Почки разрезать вдоль пополам, залить холодной водой и вымачивать несколько часов, меняя воду. Затем положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, воду слить. Второй раз залить почки водой, довести до кипения, второй отвар слить. Третий раз залить водой и варить до готовности. Отваренные почки обмыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить на сливочном масле. Отдельно отварить язык и поджарить телятину, нарезать их соломкой. Ветчину нарезать тонкими кусочками. Шампиньоны промыть, отварить в подсоленной воде и нарезать ломтиками. Подготовленное нарезанное мясо и грибы смешать и выложить в порционные глиняные горшочки. Для приготовления соуса муку прожарить на сухой сковороде, остудить и соединить с половиной сливочного масла, тщательно растереть. Сметану довести до кипения, добавить муку с маслом, посолить, посыпать перцем и проварить несколько минут. Мелко нарезанный лук обжарить на сливочном масле, добавить томат-пюре, протушить, добавить подготовленную сметану, тщательно перемешать. Готовый горячий соус влить в порционные глиняные горшочки, положить по кусочку масла, посыпать тертым сыром. Поставить горшочки в духовку и запекать при температуре 160 °С в течение 30 минут.

Запеканка из говядины с макаронами

Ингредиенты: 500 г. говяжьего фарша, 200 г. макарон, 100 г. ветчины, 2 луковицы, 100 мл молока, 80 г. молотых сухарей из белого хлеба, 2 ст. л. томатной пасты, 150 мл мясного бульона, 150 мл сметаны, 1 яйцо, 60 г. тертого твердого сыра, 50 г. сливочного масла, соль, молотый майоран, молотый черный перец.

Смешать фарш с натертым луком, томатным пюре, бульоном, размоченными в воде молотыми сухарями, приправами и сметаной и тщательно взбить. Макароны всыпать в горячую подсоленную воду и варить до готовности. Затем откинуть их на дуршлаг и, дав воде стечь, смешать с молоком, яйцом, сыром и мелко нарубленной ветчиной. Выложить фарш и макароны в смазанные сливочным маслом глиняные горшочки. Сверху положить кусочки масла и посыпать молотыми сухарями. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 35–40 мин, чтобы запеканка пропеклась и покрылась светло-коричневой корочкой. На гарнир подать соус с хреном и свеклой и тушеные овощи.

Запеканка из говядины с овощами

Ингредиенты: 600 г. говяжьего фарша, 3 картофелины, 3 моркови, 200 г. консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 4 яйца, 100 г. черствого белого хлеба, 70 г. сливочного масла, 500 мл молока, 70 г. тертого твердого сыра, молотый кориандр, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Смешать фарш с рубленым луком, размоченным в воде белым хлебом и приправами, взбить и сформовать маленькие фрикадельки. Подрумянить их со всех сторон на сливочном масле. В смазанные маслом порционные горшочки положить слой картофеля, покрыть фрикадельками, а сверху положить картофель с горохом. Яйца взбить с молоком и влить в порционные глиняные горшочки. Посыпать все тертым сыром и положить кусочки масла. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30–40 мин. Подавать на стол с огуречным, свекольным или зеленым салатом.

Запеканка из свинины с черным хлебом

Ингредиенты: 500 г. свинины, 25 г. свиного жира, 2 луковицы, 1 ст. л. муки, 200 г. черствого черного хлеба, 250 мл бульона, 150 мл светлого пива, 3 зубчика чеснока, 20 г. тмина, цедра 1 лимона, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в сковороде на жире, переложить в порционные глиняные горшочки. В жире, на котором жарилось мясо, слегка обжарить мелко нарезанный лук, добавив муку. Залить мякоть черного черствого хлеба бульоном, добавить пиво, молотый черный перец, лавровый лист и измельченный чеснок. В порционные глиняные горшочки с мясом добавить лук и приготовленный соус, поставить в духовку и тушить на слабом огне 20 мин. Когда блюдо будет почти готово, добавить тмин и натертую цедру лимона.

Запеканка из говядины и кильки с помидорами

Ингредиенты: 500 г. говяжьего фарша, 2 помидора, 3 картофелины, 1 банка консервированной кильки в томатном соусе, 1 луковица, 1 яйцо, 60 г. сливочного масла, 70 г. тертого твердого сыра, 40 г. молотых сухарей из белого хлеба, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарубить. Смешать фарш с луком и яйцом, посыпать солью и перцем. Картофель выложить на дно порционных горшочков, смазанных сливочным маслом. Сверху разложить нарезанную маленькими кусочками кильку, затем, не придавливая и не приглаживая, – фарш. На фарш выложить ломтики помидора и сбрызнуть их томатным соусом из консервов. Посыпать тертым сыром и молотыми сухарями и положить кусочки сливочного масла. Запекать под крышкой в духовке при температуре 225 °С до тех пор, пока мясо не пропечется, а сыр не расплавится, но при этом и не слишком подрумянится (15–20 мин). На гарнир подать отварной картофель или картофельное пюре.

Запеканка из говядины, картофеля и квашеной капусты

Ингредиенты: 500 г. мякоти говядины, 7 картофелин, 500 г. квашеной капусты, 250 мл мясного бульона, 250 мл сметаны, 2 яйца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, 50 г. сливочного масла, 100 г. твердого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Лук и чеснок очистить и измельчить. Мясо мелко нарубить и обжарить на растительном масле 10–12 мин. Добавить лук и чеснок и продолжать жарить еще некоторое время. Посолить и посыпать перцем. Картофель очистить и нарезать небольшими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Бульон смешать со сметаной, яйцами и сыром. Порционные горшочки смазать сливочным маслом. Все компоненты выложить слоями в такой последовательности: картофельные ломтики, капуста, рубленое мясо, снова ломтики картофеля. Залить приготовленным соусом. Запекать в духовке около часа при температуре 200 °С. Подавать на стол в горшочках, отдельно подать гренки из белого хлеба и свежие овощи.

Запеканка из баранины с капустой

Ингредиенты: 400 г. баранины, 400 г. белокочанной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 3 ст. л. жира, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Баранину нарезать крупными кусками, отбить, посыпать перцем и посолить. Капусту нашинковать тонкими полосками. Морковь и лук очистить, вымыть и нарезать кубиками, зелень мелко нарубить. Разложить по порционным глиняным горшочкам кусочки жира, на них – половину моркови, лука и капусты, затем куски мяса и снова овощи. В каждый горшочек налить немного воды, посолить, накрыть крышкой. Тушить в разогретой духовке на слабом огне 1,5–2 ч. На стол горячую запеканку подавать в горшочках, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Запеканка из баранины с фасолью

Ингредиенты: 500 г. баранины, 150 г. фасоли, 50 г. панировочных сухарей, 50 г. сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Для сметанного соуса: 150 мл сметаны, 200 мл бульона, 50 г. сливочного масла, 1 луковица, 3 ст. л. муки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Фасоль предварительно замочить на ночь. Затем отварить на слабом огне в подсоленной воде в течение 1,5 ч, откинуть на дуршлаг. Баранину нарезать кусочками, посолить, посыпать перцем, обжарить в сковороде на сливочном масле и выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. Сверху выложить отваренную фасоль, залить сметанным соусом, посыпать панировочными сухарями, положить по кусочку сливочного масла. Запекать в горячей духовке 40 мин. Для приготовления сметанного соуса нарезанный кубиками лук обжарить в половине сливочного масла до золотистого цвета. Отдельно прогреть муку и соединить ее с растопленным сливочным маслом, тщательно растереть, чтобы не было комочков. Соединить лук, мучную заправку, сметану, развести бульоном или водой, посолить, посыпать перцем и проварить 5 минут.

Запеканка «Королевская»

Ингредиенты: 500 г. молодой баранины, 0,5 бараньей печенки, 4 бараньи почки, 4 помидора, 4 картофелины, 1 большая головка репчатого лука, 4 сладких перца, 1 морковь, 100 г. грибов, ⅓ стакана риса, 3 ст. л. растительного масла, 40 г. сливочного масла, 150 мл сухого красного вина, 25 г. зелени петрушки, укропа и мяты, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо, печенку и почки нарезать мелкими кубиками, обжарить в сковороде на сливочном масле, посыпать измельченным луком, снять с огня и плотно накрыть крышкой. Картофель и морковь очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками, грибы – ломтиками. Опустить помидоры на несколько минут в кипяток, снять кожицу, а мякоть мелко нарубить. Овощи и грибы обжарить в сковороде на сливочном масле, затем посолить и добавить немного воды, протушить до мягкости. Всыпать промытый рис, добавить еще 200 мл воды и продолжать тушить на слабом огне, пока не выпарится жидкость. Пока тушатся овощи с рисом, запечь в духовке на противне сладкий перец. Готовый перец вынуть, снять кожицу и измельчить мякоть. В порционные глиняные горшочки выложить сначала половину овощей с рисом, затем мясо с печенкой, почками и луком, сверху – остальные овощи. Последним слоем положить сладкий перец, посыпать измельченной зеленью петрушки, укропа и мяты. В каждый горшочек влить немного вина, посолить, посыпать перцем и запекать в горячей духовке 15 мин. Украсить зеленью петрушки и укропа и листочками мяты.

Запеканка из баранины с грибами

Ингредиенты: 600 г. баранины, зеленый лук, 2 луковицы, 3 стручка острого перца, 150 г. грибов, 200 мл грибного бульона, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть баранины (жирную часть грудинки) обмыть, нарезать кусочками, добавить мелко нарезанный репчатый и зеленый лук, измельченный острый перец. Все посолить, посыпать молотым черным перцем, тщательно перемешать и переложить в порционные глиняные горшочки. Грибы очистить, перебрать (мелкие оставить целыми, а более крупные разрезать пополам) и отварить в подсоленной воде. Готовые грибы добавить в порционные глиняные горшочки к мясу, залить грибным бульоном. Тушить в духовке при температуре 160 °С в течение 50 минут.

Запеканка мясная со сливками

Ингредиенты: 300 г. мякоти свинины, 2 луковицы, 300 г. овощного соте, 3 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. пшеничной муки, 50 г. сливочного масла, 200 мл сухого белого вина, 120 мл густых сливок, 1 яйцо, 100 г. твердого сыра, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины нарезать ломтиками. Лук нашинковать и обжарить на оливковом масле. Для приготовления соуса муку обжарить на сливочном масле, слегка охладить, добавить вино, посолить и посыпать перцем. В порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, налить немного соуса, затем выложить половину овощной смеси, ломтики мяса, жареный лук и оставшуюся овощную смесь. Полить сливками, взбитыми с яйцом, посыпать тертым сыром. Горшочки поставить в разогретую духовку на 30–45 мин. Перед подачей на стол посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеканка из свеклы с яблоками

Ингредиенты: 1 кг. свеклы, 4 яблока, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 ст. л. муки, 50 г. сливочного масла, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1 ч. л. уксуса, 0,5 стакана воды, соль, сахар по вкусу.

Свеклу очистить, натереть на крупной терке, выложить в порционные глиняные горшочки, добавить воду и тушить в духовке, нагретой до температуры 150 °С, в течение 10–15 мин. Яблоки очистить от кожицы, удалить семенную коробочку, мякоть натереть на терке и положить в горшочки со свеклой. Залить сметаной, взбитой с яйцами, посолить, заправить сахаром, уксусом, мукой, пассерованной на сливочном масле, перемешать и запекать 15–20 мин. Подавать к столу, украсив зеленью.

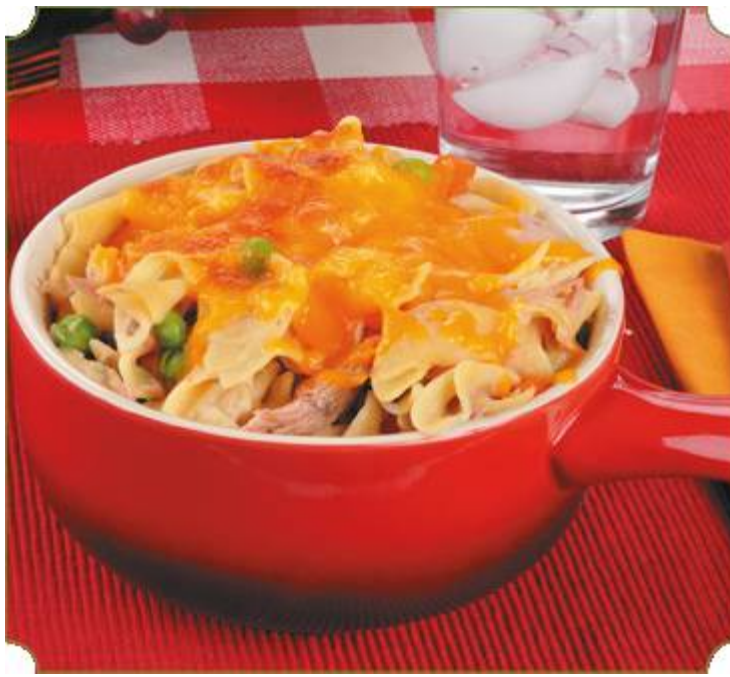
Запеканка из курицы

Ингредиенты: 300 г. филе курицы, 6–7 картофелин, 50 г. сливочного масла, 200 мл молока, 200 г. консервированной кукурузы, 2 яичных белка, 200 г. тертого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Филе курицы отварить в подсоленной воде. Приготовить картофельное пюре, растерев отваренный картофель с молоком, сливочным маслом и солью. В смазанные сливочным маслом порционные глиняные горшочки выложить пюре, затем – слой нарезанного куриного мяса, на него – консервированную кукурузу, посыпать перцем. Смазать взбитыми белками, посыпать тертым сыром и поставить в духовку. Запекать до образования румяной корочки. Блюдо подавать на стол горячим.

Запеканка острая из курицы с грибами

Ингредиенты: 400 г. филе курицы, 400 г. шампиньонов, 2 луковицы, 200 мл сметаны, 300 г. твердого сыра, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. консервированного горошка, 2 ст. л. муки, 2–3 зубчика чеснока, молотый красный перец, соль по вкусу.



Филе курицы нарезать небольшими кусочками и выложить в глиняные горшочки. Шампиньоны нарезать ломтиками, лук – кубиками, обжарить грибы и лук на растительном масле до золотистого цвета. Выложить лук и грибы в порционные глиняные горшочки на курицу, добавить горошек. Запекать в духовке при температуре 180–200 °С в течение 30 мин. В конце приготовления добавить измельченный чеснок. Отдельно приготовить соус. Для этого сметану залить 400 мл кипятка, посолить, обильно посыпать красным молотым перцем, добавить муку и перемешать. Приготовленный соус влить в горшочки.

Запеканка из свинины с луком-пореем

Ингредиенты: 750 г. нежирной свинины, 1 луковица, 100 г. жира, 10 стеблей лука-порея, 250 мл кислого молока, 4 яйца, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины пропустить через мясорубку и обжарить на жире вместе с мелко нарезанным луком, посолить и посыпать молотым черным перцем. Отдельно протушить мелко нарезанные стебли лука-порея, посолить и посыпать перцем. В порционные глиняные горшочки выложить половину лука, разровнять, на него выложить ровный слой мяса, сверху покрыть оставшимся луком. Поставить горшочки в духовку. Запекать 20 мин. Затем залить кислым молоком, взбитым с яйцами. Запекать в сильно нагретой духовке, пока запеканка не подрумянится.

Запеканка куриная на молоке

Ингредиенты: 400 г. филе курицы, 2 ст. л. муки, 250 мл молока, 50 г. сливочного масла, 100 мл сметаны, 50 г. тертого сыра, соль.

Куриное мясо нарезать соломкой и разложить по порционным глиняным горшочкам. Приготовить соус. Для этого муку немного подсушить в сковороде, добавить сливочное масло и, непрерывно помешивая, обжарить. В муку понемногу влить горячее молоко и, постоянно помешивая, довести до кипения. Полученный белый соус смешать со сметаной, довести до кипения и разлить по горшочкам с мясом. Добавить тертый сыр. Тушить в духовке до готовности.

Запеканка по-испански

Ингредиенты: 600 г. свинины, 3 луковицы, 500 мл бульона, 100 г. грибов, 30 г. свиного жира, 250 мл белого вина, 2 зубчика чеснока, 50 г. миндаля, 2 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. какао, зелень петрушки, гвоздика, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины промыть, нарезать кусочками, отбить, посолить и немного посыпать перцем, переложить в порционные глиняные горшочки. Репчатый лук мелко нарезать, грибы нарезать ломтиками, все положить в сковороду, посолить и посыпать перцем, приправить гвоздикой, накрыть крышкой и протушить на свином жиру. Когда грибы станут мягкими, влить вино, добавить толченый чеснок, очищенный и мелко растертый миндаль, мелко нарезанную зелень петрушки и оливковое масло. Когда соус закипит, залить им мясо в горшочках, добавить немного бульона и какао. Накрыть горшочки крышками и поставить в духовку. Тушить при температуре 160 ˚С в течение 20 минут.

Запеканка со свиным фаршем

Ингредиенты: 450 г. свиного фарша, 50 г. жира, 150 г. шпика, 300 г. свежей капусты, молотые сухари, 50 г. сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

С кочана капусты снять верхние листья и опустить его в соленый кипяток. Когда капуста станет мягкой, вынуть и остудить, затем мелко нарезать. Мясной фарш посыпать солью и молотым черным перцем и припустить в небольшом количестве жира. Шпик нарезать тонкими ломтиками. В порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, последовательно выложить слоями капусту, фарш и ломтики шпика. Сверху посыпать толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовку. Тушить при температуре 160 °С в течение 30 мин. Подавать на стол с томатным соусом.

Яйца с сыром моцарелла

Ингредиенты: 1 помидор, 1 пучок зеленого лука, 2 ст. л. сыра моцарелла, нарезанного кубиками, 4 черные оливки, 4 яйца, 100 мл сливок, 100 г. сливочного масла, 1 ст. л. измельченного базилика, соль, перец по вкусу, зелень петрушки для украшения.

Очистить и нарезать кубиками помидор, смешать с рубленым зеленым луком, сыром, оливками, базиликом, солью, перцем. Выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные маслом. Залить подогретыми сливками, вбить в каждый горшочек по 1 яйцу. Запекать в нагретой до температуры 190 °С духовке в течение 10–15 мин. Подавать, украсив зеленью.

Запеканка из свинины с капустой

Ингредиенты: 400 г. вареной свинины, 4 картофелины, 400 г. свежей капусты, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 1 неполный стакан бульона, 100 г. сливочного масла, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г. сливочного масла, 60 мл сметаны, соль.

Вареную свинину нарезать небольшими ломтиками, обжарить в сковороде до образования румяной корочки. Сырые морковь и картофель очистить, нарезать ломтиками, капусту нашинковать. Мясо и овощи выложить слоями в порционные глиняные горшочки. Каждый слой переложить измельченными кореньями (луком, сельдереем, петрушкой), смазать сметаной. Залить горшочки бульоном, чтобы продукты были слегка покрыты. Сверху положить по кусочку сливочного масла, накрыть крышками. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30–35 минут.

Болгарская запеканка

Ингредиенты: 500 г. свинины, 1 головка репчатого лука, 1 маленький кочан цветной капусты, 1 баклажан, 200 г. стручковой фасоли, по 3 зеленых и красных сладких перца, по 3 зеленых и красных помидора, 4 картофелины, 100 г. тыквы, 150 мл сливок, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мякоть свинины нарезать кусками, обжарить на растительном масле. Лук нарезать кубиками и слегка обжарить. Выложить мясо в порционные глиняные горшочки, смазанные жиром, сверху – пассерованный лук, нарезанную стручковую фасоль, очищенный от кожуры и нарезанный кружочками баклажан, нарезанный кубиками картофель, разделенную на маленькие соцветия цветную капусту, тонкие полукольца сладкого перца, маленькие ломтики тыквы, нарезанные кубиками помидоры. Посолить, посыпать перцем и залить сливками. Накрыть горшочки крышками и поставить в духовку. Не помешивая, запекать в духовке на слабом огне 30 минут.

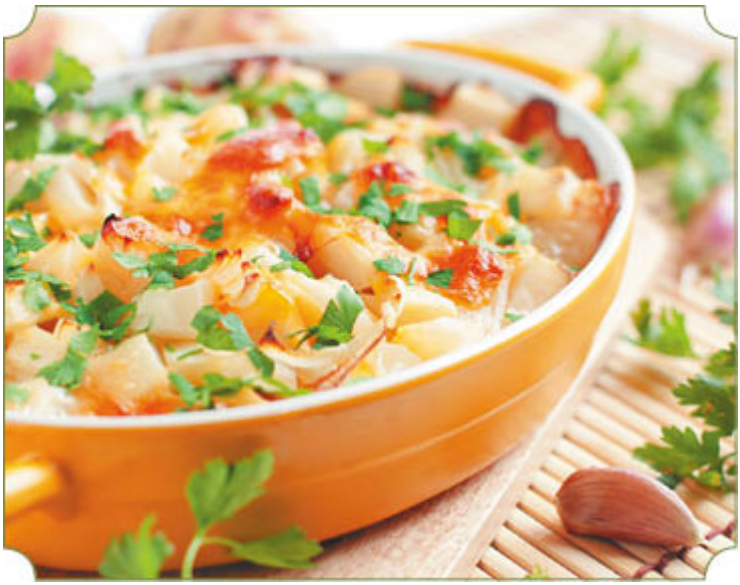
Картофельная запеканка на скорую руку

Ингредиенты: 1 кг. картофеля, 1 луковица, 100 г. тертого твердого сыра, 1 головка чеснока, 3 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец, мускатный орех.

Картофель очистить, нарезать тонкими пластинками и варить в кипящей подсоленной воде 3–5 мин. Вынуть шумовкой и обсушить на полотенце. Лук мелко нарезать, чеснок мелко нарубить, добавить все в картофель, посолить, посыпать перцем, приправить тертым мускатным орехом и перемешать. В порционные глиняные горшочки, смазанные растительным маслом, выложить картофель, полить растительным маслом, посыпать тертым сыром и запекать в хорошо разогретой духовке 15–20 мин. Подавать на стол в горшочках как гарнир к мясным, рыбным или грибным блюдам.

Картофельная запеканка с зеленым луком

Ингредиенты: 1 кг. картофеля, зеленый лук, 2 ст. л. растительного масла, 150 мл сметаны, 1 ч. л. укропа, зелень петрушки, чеснок, перец, соль по вкусу.



Картофель отварить «в мундире», очистить, нарезать и сложить в порционные глиняные горшочки. Зеленый лук измельчить, обжарить и соединить с картофелем. Затем залить теплой сметаной, добавить чеснок, укроп, посолить, посыпать перцем, перемешать и запекать в духовке 20–30 мин. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из свинины с овощами

Ингредиенты: 500 г. свинины, 100 г. сала, 5 картофелин, 3 луковицы, 2 моркови, 40 г. сушеных грибов, 75 г. томата-пюре, 5 зубчиков чеснока, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

Свинину нарезать кусочками, обжарить, затем протушить с томатом-пюре. Сушеные грибы отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Морковь и картофель очистить, нарезать кубиками и обжарить на сале, затем добавить нарезанный кольцами лук, приправить молотым черным перцем и солью. Подготовленные овощи и свинину выложить слоями в порционные глиняные горшочки (нижний и верхний слой – из овощей). Влить в каждый горшочек грибной бульон, положить нарезанные грибы, лавровый лист и поставить в духовку. Тушить при температуре 180 °С в течение 30–40 мин. Перед подачей на стол блюдо посыпать мелко нарезанным чесноком и дать постоять 3 мин под закрытой крышкой.

Картофельная запеканка по-румынски

Ингредиенты: 1 кг. картофеля, 2 яйца, 3 луковицы, 3 ст. л. топленого сливочного масла, 250 мл сметаны, 1 ст. л. тертого сыра, перец, соль по вкусу.

Лук нарезать и обжарить. Картофель отварить «в мундире», протереть через дуршлаг. В картофель добавить яйца, сливочное масло, лук, 100 мл сметаны, посолить, посыпать перцем, перемешать и выложить массу в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. Запеканку полить сметаной, посыпать сыром и готовить в духовке 30 минут.

Картофельная запеканка с творогом

Ингредиенты: 10 картофелин, 200 г. творога, 3 яйца, 1,5 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. топленого сливочного масла, 1 ст. л. молотых сухарей, соль.

Картофель отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. В картофель добавить яйцо, посолить и перемешать. Творог протереть через дуршлаг, добавить сахар, соль, яйцо и вымешать. В смазанные маслом горшочки положить картофель, затем положить творог и слой картофеля. Смазать яйцом, посыпать сухарями и запекать в духовке 15–20 минут.

Запеканка с кукурузой

Ингредиенты: 300 г. консервированной кукурузы, 5–6 картофелин, 1 луковица, 2 яйца, 50 г. сливочного масла, 50 мл сметаны, 30 г. молотых сухарей, соль, лавровый лист, душистый перец.

Для соуса: 4 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 20 г. сливочного масла, 0,5 луковицы, 0,5 моркови, 2 зубчика чеснока, 20 г. зелени укропа, 20 г. зелени петрушки, соль, лавровый лист, молотый душистый и черный перец.

Приготовить соус. Для этого на сливочном масле обжарить муку до золотистого цвета, влить 250 мл воды, дать закипеть и добавить томатную пасту. Отдельно обжарить мелко нарезанные овощи, влить 50 мл воды и тушить на слабом огне 12–15 мин. Соединить тушеные овощи с подливой, добавить измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень и специи. Приготовить густое картофельное пюре, немного остудить, добавить яйца и тщательно перемешать. Мелко нашинкованный репчатый лук обжарить на масле, добавить к нему зерна кукурузы и заправить ⅓ полученного томатного соуса и солью. В смазанные маслом и посыпанные сухарями порционные горшочки выложить ровным слоем (толщиной 1–1,5 см) картофельное пюре, на него – фарш из лука и кукурузы, сверху снова картофельное пюре. Поверхность разровнять, смазать сметаной, посыпать сухарями и сбрызнуть маслом. Запекать в духовке 20–25 мин при температуре 180–190 °С. Перед подачей на стол запеканку немного охладить, посыпать укропом или зеленью петрушки, отдельно в соуснике подать томатный соус.

Запеканка из риса и грибов

Ингредиенты: 1 стакан риса, 300 г. шампиньонов, 2 луковицы, 2 ст. л. муки, 350 мл грибного бульона, 3 зубчика чеснока, растительное масло, зелень, перец, соль по вкусу.

Рис отварить до готовности в подсоленной воде. Шампиньоны нарезать ломтиками. Лук, зелень и чеснок измельчить. Обжарить на масле лук и чеснок, затем добавить грибы, посолить, посыпать перцем и готовить 10 мин. В порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, выложить слой риса, затем слой грибов и накрыть слоем риса. Муку обжарить в сковороде, добавить грибной бульон и перемешать, посыпать солью и перцем, добавить зелень и варить до готовности. Вылить соус в горшочки с рисом и запекать 20–25 мин при температуре 180 °C.

Грибной пудинг

Ингредиенты: 500 г. свежих грибов, 80 г. сливочного масла, 1 луковица, 3 яйца, 250 мл молока, 150 г. молотых сухарей из белого хлеба, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы отварить в подсоленной воде, вынуть из бульона и вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить взбитое масло (60 г.), яичные желтки, молоко и молотые сухари, приправить солью и перцем, тщательно перемешать. Последними добавить взбитые яичные белки. Выложить все в смазанные маслом и посыпанные молотыми сухарями горшочки, накрыть фольгой и готовить на водяной бане в духовке при температуре 160 °С в течение 45–60 мин. Готовый пудинг подавать на стол горячим, на гарнир – жареный или отварной картофель и салат из моркови, огурцов или зеленый салат.

Рисовый пудинг

Ингредиенты: 1 стакан риса, 500 мл молока, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 50 г. изюма, 60 г. сливочного масла, 30 г. молотых сухарей, соль, корица.

Промытый рис варить в подсоленной воде 10–12 мин, воду слить, а рис залить горячим молоком, добавить сахар и, помешивая, варить 25–30 мин. Затем немного остудить, добавить яйца, изюм, все тщательно перемешать и выложить в смазанные маслом и посыпанные сухарями порционные горшочки. Готовить в духовке 30–35 мин при температуре 180–190 °С. Подавать на стол охлажденным, посыпав корицей.

Грибная запеканка

Ингредиенты: 900 г. грибов, 4 луковицы, 120 мл растительного масла, 120 мл майонеза, 200 г. молотых сухарей из белого хлеба, молотый черный перец, соль по вкусу.

Свежие грибы отварить и мелко нарезать. Лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле. Грибы соединить с луком, молотыми сухарями, посолить, посыпать черным перцем и тщательно перемешать. Выложить полученную массу в порционные глиняные горшочки, выровнять поверхность, залить майонезом, накрыть крышками и запечь в духовке. Подавать на стол в горшочках, на отдельной тарелке подать гарнир – картофельное пюре и соленые овощи.

Рис с ветчиной

Ингредиенты: 1 стакан риса, 200 г. вареной ветчины, 1 небольшой цукини, 80 г. тертого твердого сыра, 10 г. тимьяна, 1 луковица, 4 ст. л. растительного масла, 50 г. сливочного масла, 3 яйца, 200 мл сливок, гвоздика, тимьян, лавровый лист, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу.

3 л. воды довести до кипения, положить нашпигованную гвоздикой луковицу, лавровый лист и рис, варить 20 мин. Лук и лавровый лист вынуть. Вареную ветчину нарезать небольшими полосками. Цукини нарезать очень тонкими полосками и в течение 5 мин слегка обжарить на растительном масле, посыпать перцем, тимьяном, мускатным орехом, посолить. Добавить отваренный рис и полоски ветчины, перемешать со сливками и яйцами. Переложить в смазанные сливочным маслом горшочки, посыпать сыром и запекать 20–25 мин при температуре 180 °С. Подавать на стол с салатом из свежих овощей.

Рисовая запеканка с творогом

Ингредиенты: 1 стакан риса, 750 мл воды, 100 г. изюма, 200 г. творога, 100 мл сметаны, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 20 г. молотых сухарей, 30 г. топленого масла, ванилин, соль.

Сварить рассыпчатую рисовую кашу. Изюм тщательно промыть в двух-трех водах, откинуть на решето и перебрать. В готовую кашу положить изюм, немного охладить ее, добавить протертый или пропущенный через мясорубку творог, растертое с сахаром яйцо, растворенный в небольшом количестве горячей воды ванилин и все тщательно перемешать. Полученную массу выложить в смазанные маслом и посыпанные сухарями глиняные горшочки, смазать яйцом, смешанным со сметаной, и запекать в духовке при температуре 180–190 °С до образования румяной корочки. Готовую запеканку полить растопленным маслом и подавать на стол со сметаной или фруктово-ягодным сиропом.

Пудинг из кабачков и яблок

Ингредиенты: 2–3 кабачка, 3 яблока, 100 мл молока, 60 мл сметаны, 50 г. сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. манной крупы, соль.

Кабачки очистить, нашинковать, посолить и протушить с молоком и сливочным маслом до полуготовности. Затем добавить нашинкованные яблоки, сахар и тушить еще 5–7 мин, после чего всыпать манную крупу. Слегка охладить, добавить желток, а затем взбитый белок. Все вымешать, выложить в порционные горшочки, смазанные маслом, и запекать в духовке 15–20 мин при температуре 180–190 °С. Подавать на стол со сметаной.

Запеканка пшенная

Ингредиенты: 1⅓ стакана пшена, 750 мл молока, 1 ст. л. сахара, 80 г. сливочного масла, 50 г. изюма, 1 яйцо, 100 мл сметаны, 2 ст. л. молотых пшеничных сухарей, соль.

Сварить вязкую кашу из пшена на молоке, добавить сахар и соль, дать ей немного остыть, добавить яйцо, промытый изюм, перемешать, выложить в смазанные маслом и посыпанные молотыми сухарями горшочки, поверхность разровнять, смазать сметаной. Запекать в духовке до образования румяной корочки. При подаче на стол запеканку полить маслом, отдельно подать горячий ягодный кисель.

Запеканка из манной каши в карамели

Ингредиенты: ½ стакана манной крупы, 1,2 л. сливок, 1 стакан сахара, 300 г. молотых грецких орехов, ванильный сахар.

Довести до кипения сливки, всыпать манную крупу, затем добавить грецкие орехи, истолченные с ½ стакана сахара и ванильным сахаром, и варить до готовности. Кашу перелить в порционные глиняные горшочки и готовить в духовке. Затем посыпать кашу сахаром и запечь.

Запеканка по-французски

Ингредиенты: 400 г. батона, 6 ст. л. оливкового масла, 1 крупный помидор, 400 г. сыра сулугуни, 50 г. сливочного масла, 30 г. ядер грецких орехов, 2 веточки базилика, молотый черный перец, соль по вкусу.

Батон нарезать кубиками со стороной 1 см и обжарить на оливковом масле до образования золотистой корочки. У помидоров удалить плодоножки и нарезать ломтиками. Посолить, посыпать перцем. Порционные горшочки смазать маслом. Сыр нарезать ломтиками. Выложить слоями батон, помидоры и сыр. Сбрызнуть маслом и запекать 10–12 мин в духовке при температуре 200–210 °С. Крупно нарубить орехи. Базилик нарезать узкими полосками. При подаче на стол запеканку посыпать орехами и зеленью.

Манная запеканка с яблоками

Ингредиенты: 6 яблок, ⅔ стакана манной крупы, 2 яйца, 250 мл молока, 1⅓ стакана сахара, 200 г. сливочного масла, 1 ч. л. соли, панировочные сухари.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, добавить половину сахара и протушить на слабом огне. В кипящее молоко всыпать манную крупу, добавить оставшийся сахар, соль и варить до готовности. В готовую кашу добавить растертые с половиной масла желтки, тщательно перемешать и охладить. Отдельно взбить белки и осторожно перемешать с манной кашей. В порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом и посыпанные панировочными сухарями, выложить слой манной каши, сверху – слой яблок, затем снова слой манной каши. Полить растопленным сливочным маслом, посыпать сухарями и поставить в духовку. Запекать при температуре 160 ˚С 30 минут.

Запеканка на меду

Ингредиенты: 500 г. творога, ⅓ стакана муки, 1 яйцо, 150 г. меда, 50 г. грецких орехов, 50 г. сливочного масла.

Для соуса: 50 г. малины, 100 г. земляники, 2 ст. л. муки, 25 г. сливочного масла, 200 мл молока, 2 ст. л. сахара.

В подогретый мед добавить желток, муку, сливочное масло и измельченные орехи. Все тщательно перемешать, соединить с протертым творогом и аккуратно добавить взбитые в пену белки. Подготовленную массу выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом, накрыть крышками и поставить в духовку. Запекать при температуре 160 °С 15 мин. Приготовить соус. Для этого ягоды растереть, смешать с сахаром и мукой. Молоко подогреть, добавить ягодную массу, довести до кипения и варить 3 мин. Добавить масло. Готовую запеканку полить теплым соусом.

Запеканка из простокваши

Ингредиенты: 500 мл простокваши, 4 яйца, 50 г. сливочного масла, ½ стакана сахара, 3 ст. л. муки, кардамон, цедра 1 лимона, соль, панировочные сухари.

Простоквашу отцедить через марлю, дать жидкости стечь. Сливочное масло растереть с сахаром, добавляя желтки. Положить кардамон, натертую цедру и соль. Не переставая размешивать, постепенно добавить муку и простоквашу, аккуратно ввести взбитые белки. Подготовленную массу выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом и посыпанные панировочными сухарями. Поставить горшочки в духовку. Запекать при температуре 160 ˚С в течение 30 мин. К запеканке подать фруктовый сироп или варенье.

Запеканка нежная

Ингредиенты: 300 г. тертого сыра, 5 яиц, 500 мл молока, 100 г. сливочного масла, ½ стакана сахара, 250 г. панировочных сухарей, соль.

Молоко довести до кипения, добавить сливочное масло, панировочные сухари, сыр и перемешать. Остудить массу, затем добавить желтки, растертые с сахаром, и ввести взбитые белки. Смесь выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом и посыпанные панировочными сухарями, и запекать в духовке 30 мин при температуре 160 °С.

Запеканка из тыквы с изюмом и курагой

Ингредиенты: 900 г. тыквы, 200 г. макарон, 4 яйца, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, 60 г. сливочного масла, 50 г. изюма, 50 г. кураги, молотая корица, соль.

Отварить макароны. Тыкву очистить, нарезать, посолить и обжарить. Затем размять, смешать с отваренными макаронами. Яйца взбить с сахаром, перемешать с тыквой и лапшой, добавить изюм, нарезанную курагу, корицу и перемешать. Массу выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом, и запекать в духовке 30–35 минут.

Шоколадная запеканка

Ингредиенты: 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 50 г. сливочного масла, 350 мл молока, 50 г. измельченных грецких орехов, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. какао, 3 ст. л. сахарной пудры.

Сливочное масло растереть с сахаром. Добавить яйца, влить молоко и перемешать. Затем всыпать муку, какао, измельченные орехи, перемешать. Массу выложить в порционные глиняные горшочки и запекать в духовке 40 мин при температуре 180 °С. При подаче посыпать какао, смешанным с сахарной пудрой.

Сливочная запеканка

Ингредиенты: ½ стакана манной крупы, 1,5 л. сливок, 1⅓ стакана сахара, 100 г. сливочного масла.

Сливки вылить в глиняный горшочек и готовить в духовке до образования румяных пенок. Пенки снимать и складывать в отдельную посуду. Затем всыпать в глиняный горшочек манную крупу, сахар, положить сливочное масло и снятые пенки, перемешать и запекать в духовке 30 минут.

Запеканка с черешней

Ингредиенты: 500 г. черешни, 5 яиц, ⅔ стакана сахара, ½ стакана муки, 50 г. сливочного масла, 50 г. панировочных сухарей.

Яичные белки взбить с сахаром, затем добавить желтки, смешать, всыпать муку. Затем положить черешню без косточек и панировочные сухари. Переложить массу в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом, и запекать в духовке 30 мин при температуре 200 °С.

Ореховая запеканка

Ингредиенты: 200 г. грецких орехов, 4 яйца, 300 мл молока, 100 г. сливочного масла, 150 г. сахара, 200 г. батона из пшеничной муки, молотые сухари.

Грецкие орехи обжарить, очистить и пропустить через мясорубку. Батон замочить в молоке. Яичные желтки растереть с сахаром, смешать с измельченными орехами, добавить батон, сливочное масло и перемешать. Влить взбитые белки и перемешать. В горшочки, смазанные сливочным маслом, выложить ореховую массу и запекать в духовке 30 мин при температуре 160 °С.

Яблочная запеканка с рисом

Ингредиенты: 3–4 яблока, ⅔ стакана риса, 400 мл яблочного отвара, 40 г. сливочного масла, 3 ст. л. сахара, панировочные сухари, соль, молотая корица.

Яблоки очистить, удалить семена, нарезать и тушить в сливочном масле с сахаром. Отварить яблочную кожуру и процедить. Рис отварить в яблочном отваре, добавив соль и сахар. Горшочки смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями и выложить слоями рис и яблоки. Посыпать корицей и запекать в духовке до готовности.

Творожная запеканка с вишнями

Ингредиенты: 500 г. вишен, 300 г. творога, 175 г. сахара, 100 г. изюма, 3 яйца, 25 г. ванильного сахара, 25 г. крахмала, 150 мл молока, 50 г. сливочного масла, соль.

У вишен удалить косточки, отварить в воде с сахаром 5 мин и процедить. Желтки растереть с сахаром, добавить ванильный сахар и творог, перемешать, влить молоко с крахмалом, добавить изюм, размешать и влить взбитые белки. Массу выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, разложить вишни и запекать в духовке 45 мин при температуре 180 °С. Как вариант можно выложить вишни между слоями творога.

Творожная запеканка с гречкой

Ингредиенты: 300 г. творога, ½ стакана сахара, 2 яйца, 10 г. сухарей, 50 г. топленого сливочного масла, 500 мл сметаны, 400 г. гречневой каши.

Отварить в подсоленной воде гречневую кашу. Протереть творог через сито, смешать с охлажденной кашей. Добавить сахар, сливочное масло, яйцо и перемешать. Массу выложить в смазанные маслом и посыпанные сухарями горшочки, полить сметаной и запекать в духовке 20 минут.

Творожная запеканка с вермишелью

Ингредиенты: 600 г. творога, 250 г. вермишели, 100 г. маргарина, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, цедра 1 лимона, соль.

Творог протереть через сито. Яйцо взбить с сахаром, добавить соль, 50 г. маргарина, тертую цедру лимона и растереть. Добавить к творогу яичную смесь и перемешать. Отварить вермишель в подсоленной воде и добавить к творогу. Массу выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные маргарином, и запекать в духовке 1 час.

Запеканка творожно-картофельная

Ингредиенты: 10 картофелин, 600 г. творога, 800 мл сметаны, зелень петрушки и укропа, соль.

Картофель вымыть, очистить, сварить и размять. Добавить сметану, соль, зелень петрушки и укропа. В порционные глиняные горшочки выложить слоями картофельное пюре и творог, поливая каждый слой сметаной. Запекать в духовке 30 мин при температуре 200 °С.

Запеканка летняя с черным хлебом

Ингредиенты: 200 мл сливок, 200 г. крыжовника, 200 г. вишен, 200 г. сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 400 г. черного хлеба, цедра 1 лимона, корица, гвоздика.

У вишен удалить косточки, у крыжовника – плодоножки. Сливочное масло растереть с сахаром, постепенно добавить яйца, измельченные специи и натертый черный хлеб. В порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом и посыпанные панировочными сухарями, выложить слой хлебной массы, сверху – крыжовник, вишни и снова хлебную массу. Поставить горшочки в духовку и запекать при температуре 160 ˚С 30 мин. Подавать на стол с холодным молоком.

Блюда из круп и бобовых

Плов из кукурузы с фруктами

Ингредиенты: 800 г. консервированной кукурузы, 2–3 ст. л. изюма без косточек, 150 г. чернослива, 2–3 яблока, 2 ч. л. сахара, 100 г. сливочного масла, 0,5 ч. л. корицы.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать небольшими кубиками. Изюм перебрать, вымыть и обсушить. У вымытого чернослива удалить косточки, мякоть нарезать соломкой. Консервированную кукурузу отцедить от жидкости, выложить в сковороду с небольшим количеством разогретого масла и слегка прогреть. Подготовленные фрукты смешать с кукурузными зернами, сложить в порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, посыпать сахаром и корицей. Горшочки накрыть крышками и запекать в нагретой до температуры 200 °С духовке 15–20 минут.

Плов из кукурузы с овощами

Ингредиенты: 800 г. консервированной кукурузы, 3 моркови, 250 г. консервированного зеленого горошка, 300 г. цветной капусты, 200 г. белокочанной капусты, 150 г. тыквы, 2 ст. л. топленого сливочного масла, 1 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Цветную капусту разобрать и отварить в подсоленной воде. Белокочанную капусту нарезать и отварить. Морковь и тыкву нарезать кубиками и тушить в кукурузном отваре. В порционные глиняные горшочки сложить овощи, кукурузу и зеленый горошек, посолить, добавить сливочное масло, перемешать и запекать в духовке 20–25 мин. Перед подачей посыпать зеленью.

Плов по-узбекски

Ингредиенты: 3 стакана риса, 400 г. жирной баранины, 3 моркови, 2 луковицы, 200 г. бараньего сала или растительного масла, 10 г. зелени укропа, соль, молотый черный перец, специи для плова.

Баранину нарезать небольшими кусочками и обжарить в большом количестве жира, после этого добавить лук, нарезанный полукольцами, и морковь, нарезанную соломкой. Баранину и овощи хорошо обжарить, затем влить 500 мл воды, добавить соль, перец, специи и довести до кипения. Рис тщательно промыть холодной водой, сливая воду 3–4 раза, пока она не будет прозрачной. В порционные глиняные горшочки, смазанные растопленным жиром, выложить баранину с овощами, сверху – промытый рис, разровнять и залить водой на 2–3 см выше уровня риса. Поставить горшочки в духовку, накрыть крышками и запекать плов 1–1,5 ч. при температуре 180–190 ˚С. На стол подавать блюдо горячим, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

Плов с курицей

Ингредиенты: 1 стакан риса, 200 г. филе курицы, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 30 г. сливочного масла, 600 мл куриного бульона, зелень, перец, соль по вкусу.

Филе курицы отварить в подсоленной воде и нарезать, бульон процедить. Лук измельчить и обжарить. Затем добавить рис и обжарить. В смазанные сливочным маслом горшочки выложить рис с луком и курицу, посолить, посыпать перцем, перемешать, залить горячим бульоном и запекать в духовке 20–30 мин. Готовый плов посыпать молотым перцем и зеленью.

Плов с сушеными грибами

Ингредиенты: 1 стакан риса, 10 сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатного пюре, 0,5 ч. л. молотого черного перца, соль.

Сушеные грибы залить холодной водой и оставить на 4 ч. Затем отварить в течение 1,5–2 ч. и нарезать, бульон процедить. Лук измельчить, добавить рисовую крупу и обжарить в сковороде с растительным маслом. В порционные глиняные горшочки выложить лук с рисом, добавить грибы, перемешать, залить горячим грибным бульоном, посолить, посыпать перцем, полить томатным пюре и готовить в духовке 30 минут.

Плов с куриными окорочками

Ингредиенты: 1¼ стакана риса, 1 кг. куриных окорочков, 80 г. сливочного масла, 200 г. свежих грибов, 250 мл сливок, 60 г. измельченного миндаля, 2 куриных бульонных кубика, зелень.

Растопить масло, добавить миндаль, перемешать. Удалить миндаль из масла и положить в глиняные горшочки очищенные от кожи куриные окорочка, нарезанные грибы и рис. Влить разведенные в воде бульонные кубики и тушить в духовке 40 мин. Довести сливки до кипения и влить в плов. Посыпать жареным миндалем и зеленью.

Плов с курицей и креветками

Ингредиенты: 1 стакан риса, 200 г. креветок, 400 г. филе курицы, 1 сладкий перец, 1 луковица, 100 г. зеленого горошка, растительное масло, приправа для плова, соль.

Рис залить холодной водой на 1 ч. Креветки отварить в подсоленной воде и очистить. Лук нарезать и слегка обжарить. Перец очистить и нарезать. Филе курицы нарезать и тушить до полуготовности в горшочке, добавить рис, сладкий перец, лук, зеленый горошек и креветок. Посолить, приправить и перемешать. Залить водой и тушить в духовке 30 минут.

Плов с болгарским перцем и грибами

Ингредиенты: 1 стакан риса, 7 свежих грибов, 2 помидора, 3 болгарских перца, 350 мл мясного бульона, 3 ст. л. топленого сливочного масла, соль.

Грибы очистить и нарезать. Перец очистить от семян и нарезать. С помидоров снять кожицу, удалить семена и нарезать кубиками. Перец с помидорами обжарить. В горшочках растопить сливочное масло, добавить рис и готовить в духовке. Затем добавить грибы, сладкий перец и помидоры, посолить, залить горячим бульоном и тушить 20–30 минут.

Плов с шампиньонами и сыром

Ингредиенты: 1⅓ стакана риса, 600 мл грибного бульона, 15 свежих грибов, 100 г. сливочного масла, 1 небольшая морковь, 2 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Шампиньоны отварить в подсоленной воде 25 мин. Затем нарезать соломкой, бульон процедить. Рис отварить в грибном бульоне со сливочным маслом. Морковь нарезать соломкой и припустить на растительном масле. В порционные глиняные горшочки выложить рис, грибы, посолить, перемешать и запекать в духовке 20 мин. Перед подачей посыпать сыром и зеленью петрушки.

Плов с сушеными грибами и томатным пюре

Ингредиенты: 1 стакан риса, 10 сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатного пюре, 0,5 ч. л. перца, соль.

Сушеные грибы залить холодной водой и оставить на 3–4 ч. Затем отварить в течение 2 ч, нарезать, бульон процедить. Лук измельчить, добавить рисовую крупу и обжарить. В порционные глиняные горшочки выложить лук с рисом, добавить грибы, перемешать, залить горячим грибным бульоном, посолить, посыпать перцем и полить томатным пюре. Готовить в духовке 30 минут.

Плов с помидорами и сыром по-милански

Ингредиенты: 1⅓ стакана риса, 600 мл грибного бульона, 15 свежих грибов, 4 помидора, 150 г. сливочного масла, 4 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, соль.

Грибы отварить в подсоленной воде 20–25 мин. Затем нарезать, бульон процедить. Крупу отварить в грибном бульоне, добавив сливочного масла. С помидоров снять кожицу, нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле. В порционные глиняные горшочки выложить рис, грибы и помидоры, посолить, перемешать и запекать в духовке 20 мин. Перед подачей посыпать сыром и зеленью петрушки.

Плов со сладким перцем по-мексикански

Ингредиенты: 1 стакан риса, 7 свежих грибов, 2 помидора, 3 болгарских перца, 350 мл мясного бульона, 3 ст. л. топленого сливочного масла, соль.

Грибы нарезать ломтиками. Перец очистить от семян и нарезать. С помидоров снять кожицу, удалить семена и нарезать кубиками. В сковороде со сливочным маслом обжарить перец и помидоры. В горшочках растопить сливочное масло, положить рис и обжарить. Затем добавить грибы, перец и помидоры, посолить, залить горячим бульоном и готовить в духовке 20–30 минут.

Плов с куриной печенкой и ветчиной по-египетски

Ингредиенты: 1 стакан риса, 1 луковица, 3 куриные печенки, 100 г. ветчины, 10 свежих грибов, 150 г. сливочного масла, 1,5 ст. л. мясного бульона, соль.

Грибы нарезать ломтиками. Печенку обжарить в сковороде со сливочным маслом и нарезать. Рис отварить в подсоленной воде. Затем выложить на сухую сковороду и обжарить с луком. В порционные глиняные горшочки положить рис, грибы, печенку и нарезанную кубиками ветчину, перемешать, залить горячим бульоном, посолить и тушить в духовке 15 минут.

Плов с кальмарами

Ингредиенты: 1 стакан риса, 1 кг. замороженных кальмаров, 4 моркови, 5 луковиц, 200 мл растительного масла, перец, соль.

Замороженных кальмаров залить на 30–45 мин теплой водой, очистить и промыть холодной водой. Затем натереть солью, обдать кипятком, отбить и нарезать кубиками. Лук и морковь измельчить. Кальмаров с луком и морковью обжарить. Рис отварить до полуготовности. В порционные глиняные горшочки выложить кальмаров с овощами и рис с отваром, добавить соль, перец, растительное масло, перемешать и тушить в духовке 30–40 минут.

Плов с телячьей печенкой и салом

Ингредиенты: 1 стакан риса, 400 г. телячьей печенки, 100 г. свиного сала, 3 луковицы, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. маргарина, 2 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль, зелень.

Подготовленную печенку нарезать кусочками, посолить и обжарить. Лук измельчить. Сало без шкурки нарезать кубиками, обжарить, добавить лук и готовить. Затем смешать печенку и лук с салом, добавить обжаренное с маргарином томатное пюре, перемешать. Переложить в порционные глиняные горшочки, посолить и залить 500 мл воды. Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем выложить рис с рисовым отваром в горшочки с печенкой, перемешать и тушить в духовке 30 мин. Перед подачей посыпать толченым чесноком и перемешать. Украсить зеленью.

Плов с луком и сельдереем

Ингредиенты: 1½ стакана длиннозернистого риса, 100 г. сливочного масла, 6 ст. л. измельченного лука, 6 ст. л. нарезанной зелени сельдерея, 750 мл куриного бульона, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

В горшочек выложить рис и сливочное масло, готовить в духовке, затем добавить лук и сельдерей. Влить бульон, добавить лавровый лист, посолить, посыпать перцем и тушить 40 минут.

Плов пикантный

Ингредиенты: 2½ стакана риса, 1 луковица, 1 морковь, 80 г. чернослива, 120 г. изюма, 4 ст. л. растительного масла, специи для плова, соль.

Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкой соломкой, сухофрукты тщательно промыть теплой водой. Рис перебрать и тщательно промыть холодной водой. В большом количестве хорошо разогретого растительного масла обжарить лук и морковь, добавить сухофрукты, соль и специи, снять с огня, положить рис и тщательно перемешать. Полученную массу переложить в смазанные растительным маслом горшочки, залить кипятком на 1–1,5 см выше уровня риса. Накрыть крышкой и готовить в духовке 1–1,5 ч. при температуре 200 °С. Подавать на стол с салатом из свежих овощей.

Плов с яблоками и тыквой

Ингредиенты: 1½ стакана риса, 2 яблока, 300 г. тыквы, 8 ст. л. растительного масла, изюм, соль.

Свежие яблоки нарезать кусочками и смешать с изюмом. Тыкву нарезать, выложить в порционные глиняные горшочки, добавить рис, яблоки и изюм, влить немного воды и растительное масло, готовить в духовке.

Плов с сухофруктами и орехами

Ингредиенты: 1⅓ стакана риса, 750 мл воды, 2 ст. л. толченых грецких орехов, 120 г. сухофруктов, 4 ст. л. меда, 60 г. сливочного масла, соль.

Рис замочить в воде на час. Затем смешать с орехами, нарезанными и пропаренными сухофруктами, медом и сливочным маслом. Посолить, переложить в порционные глиняные горшочки, перемешать и готовить в духовке 40 минут.

Плов с овощами

Ингредиенты: 1⅓ стакана риса, 2 луковицы, 2 моркови, 120 г. изюма, 4 ст. л. нарезанной зелени, 12 ст. л. растительного масла, соль.

Рис замочить на час, затем выложить в порционные глиняные горшочки, соединить с нарезанными луком и морковью, добавить изюм, посолить, залить 500 мл воды и растительным маслом. Перемешать и готовить в духовке 40 мин. Перед подачей посыпать зеленью.

Плов с гранатовым соком

Ингредиенты: 1⅓ стакана риса, 300 г. баранины, 50 г. курдючного сала, 2 луковицы, 120 мл гранатового сока, соленые огурцы или помидоры, соль и перец.

Баранину промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить на курдючном сале. После этого выложить мясо в порционные глиняные горшочки, добавить очищенный, мелко нарезанный лук и гранатовый сок, промытый и перебранный рис, посолить и посыпать перцем. Налить воды столько, чтобы она была выше уровня риса на 2 см, после чего горшочки накрыть крышками и поместить в умеренно разогретую духовку. Готовый плов перемешать, чтобы мясо оказалось наверху, и подавать на стол вместе с солеными огурцами или помидорами.

Плов с телятиной

Ингредиенты: 1 кг. телятины, 2½ стакана риса, 150 г. жира, 3 моркови, 2 луковицы, 150 г. клюквы, перец, соль по вкусу.

Рис замочить в подсоленной воде на час. Телятину нарезать, обжарить в жире, посыпать перцем, добавить нарезанные соломкой лук, морковь и обжарить. Положить мясо с овощами в порционные глиняные горшочки, засыпать перемешанный с клюквой рис, посолить, залить кипятком и готовить в духовке 1 час.

Плов с тыквой и фруктами

Ингредиенты: 2½ стакана риса, 400 г. тыквы, 2 яблока, 100 г. айвы, 100 г. кураги. 100 г. изюма, 150 г. сливочного масла, соль, сахар.

Рис перебрать и тщательно промыть холодной водой. Тыкву очистить от зерен и кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Свежие яблоки и айву очистить от кожицы, удалить семена, нарезать мелкими кубиками и смешать с промытым изюмом и курагой. В кастрюле растопить половину масла и смазать им порционные горшочки. Дно горшочков покрыть ломтиками тыквы, всыпать ⅓ часть риса, положить слой фруктовой массы, слой тыквы, затем снова рис, сверху положить фруктовую массу, тыкву, накрыть рисом, хорошо разровнять. Полить растопленным сливочным маслом и залить холодной водой с сахаром и солью настолько, чтобы вода покрыла рис на 1 см. Горшочки накрыть крышками и готовить в духовке 1–1,5 ч. при температуре 190–200 °С. Подавать на стол как гарнир к мясным блюдам.

Ризотто с шампиньонами

Ингредиенты: 1 стакан риса, 2 ст. л. топленого масла, 3 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 350 мл мясного бульона, 6 шампиньонов, 5 помидоров, 3 ст. л. сыра пармезан, красный молотый перец, соль по вкусу.

Шампиньоны и лук нарезать и обжарить в сковороде на растительном масле. Добавить рис, перемешать и жарить до полупрозрачности риса. Влить бульон, добавить соль и перец и тушить рис до полуготовности. Масло растопить с 2 ст. л. сыра. Горшочек смазать растительным маслом, выложить нарезанные помидоры, сыр с маслом, затем рис с луком и шампиньонами, перемешать, посыпать 1 ст. л. сыра и запекать 15 минут.

Ризотто из морепродуктов

Ингредиенты: 500 г. морепродуктов (кальмары, гребешки, мясо мидий, тигровые креветки), 1 стакан риса, 4 моркови, 2 луковицы, 6 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.

Подготовленные морепродукты нарезать кусочками. Затем обжарить и сложить в горшочек, посыпать солью и перцем. Нарезанные лук и морковь обжарить и положить к морепродуктам в горшочек. В 400 мл подсоленной воды отварить рис до полуготовности и поместить в горшочек, добавить немного воды и готовить в духовке.

Рисовая каша с грибами

Ингредиенты: 1¼ стакана риса, 200 г. свежих грибов, 600 мл грибного отвара, 2 луковицы, 1 небольшая морковь, 100 г. сливочного масла, 20 г. зелени укропа, соль.

Очищенные и промытые проточной водой свежие грибы положить в кастрюлю с холодной водой, поставить на огонь и при слабом кипении варить 35–40 мин. Грибной отвар процедить, а грибы нарезать мелкими кубиками. Очищенный и промытый репчатый лук нарезать полукольцами, положить в сковороду с разогретым сливочным маслом (50 г.), добавить натертую морковь и, помешивая, слегка обжарить. Рис перебрать и промыть теплой водой. В кастрюлю с кипящим подсоленным грибным отваром всыпать подготовленный рис и при слабом кипении варить до загустения. В эту массу добавить пассерованный лук, соль, нарезанные грибы, сливочное масло (20 г.), перемешать и довести до кипения. После этого кашу переложить в порционные горшочки, накрыть их крышками и поставить в духовку. Запекать 30–40 мин при температуре 170–180 °С. Перед подачей на стол в горшочки положить разогретое сливочное масло и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Ризотто с ананасами и фисташками

Ингредиенты: 1 стакан длиннозернистого риса, 600 мл воды, 150 г. консервированных ананасов, 120 г. фисташек, 100 г. сливочного масла, 1 бульонный кубик, соль, майоран, имбирь.

Бульонный кубик раскрошить и залить кипятком. Обжарить рис в небольшом количестве сливочного масла, залить горячей водой, растворив в ней бульонный кубик, накрыть крышкой и варить до полуготовности. Добавить соль и специи. Консервированные ананасы нарезать небольшими кусочками, фисташки мелко посечь и смешать с рисом. Полученную массу выложить в порционные глиняные горшочки, добавить в каждый 50–70 мл воды, накрыть крышками и готовить в духовке 30–35 мин при температуре 180–190 °С. Вынуть горшочки из духовки и оставить под крышкой еще на 10–15 мин. Подавать на стол, украсив кусочками консервированного ананаса и фисташками.

Рисовая каша с маслом

Ингредиенты: 1¼ стакана риса, 350 мл воды, 150 мл молока, 100 г. сливочного масла, соль, сахар.

Рис перебрать, промыть несколько раз теплой водой, выложить в порционные горшочки, добавить 50 г. сливочного масла, соль, сахар. Молоко закипятить с водой и залить подготовленный рис. Горшочки накрыть крышками и поставить в духовку. Запекать 50–60 мин при температуре 180–190 °С. Перед подачей на стол кашу в горшочках полить разогретым сливочным маслом.

Рисовая каша с капустой и грибами

Ингредиенты: 800 г. свежей капусты, 150 г. отваренных грибов, 500 мл молока, 1 стакан риса, 2 луковицы, 50 г. сливочного масла, 40 г. панировочных сухарей, 2 яйца, 150 мл сметаны, 20 г. зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Капусту нарезать и протушить в молоке до готовности. Рис припустить в молоке, заправить нарезанным обжаренным луком, отваренными грибами, рубленой зеленью петрушки, солью и перцем. Смазать порционные глиняные горшочки сливочным маслом, выложить слоями капусту и рис так, чтобы верхним был слой из капусты. Смазать сверху взбитыми сырыми яйцами и посыпать сухарями. Запекать в духовке 20–25 мин при температуре 180–190 °С. Подавать на стол со сметаной.

Рисовая каша с шафраном

Ингредиенты: ½ стакана риса, 350 мл мясного бульона, 50 г. сливочного масла, 1 ч. л. шафрана, 100 г. сыра, 0,5 ч. л. соли.

Шафран залить 2 ст. л. воды и дать настояться. Рис обжарить в сковороде с маслом. Подготовленную крупу положить в порционные глиняные горшочки, посолить, залить горячим бульоном и готовить в течение часа в духовке. За 5–10 мин до готовности влить шафрановый настой и перемешать рис. Готовую кашу посыпать тертым сыром.

Рисовая каша с арахисом и овощами

Ингредиенты: 1⅓ стакана риса, 100 г. арахиса, 100 г. сливочного масла, 150 г. шампиньонов, 100 г. консервированной кукурузы, 100 г. твердого сыра, 1 луковица, 1 крупный свежий помидор, 0,5 зеленого сладкого перца, 20 г. зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Рис отварить, откинуть на дуршлаг. Измельченный лук и чеснок обжарить на масле, добавить мелко нарезанный зеленый перец и арахис. Жарить 5–7 мин, постоянно помешивая. Положить кукурузу и тонко нарезанные шампиньоны, продолжать жарить еще 5 мин. Помидоры мелко нарезать и смешать с рисом, петрушкой и овощами, посолить и посыпать перцем. Выложить в порционные горшочки, посыпать тертым сыром и запекать 30–35 мин в духовке при температуре 190–200 °С. На стол блюдо подавать горячим, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рисовая каша с яблоками

Ингредиенты: 1 стакан риса, 4 неполных стакана молока, 2 ст. л. сахара, 30 г. сливочного масла, 2 яйца, 2 яблока, 250 мл сметаны, 30 г. молотых сухарей, соль.

На молоке сварить вязкую кашу. Когда она немного остынет, положить одно яйцо, растертое с сахаром, и тщательно перемешать. Горшочки смазать сливочным маслом и посыпать сухарями. Половину каши выложить ровным слоем в 1,5 см, сверху положить очищенные от кожуры и семян и нарезанные кубиками (8–10 мм) яблоки, а на них – оставшуюся кашу. Поверхность каши разровнять и смазать другим яйцом, перемешанным со сметаной. Кашу запекать в духовке при температуре 180–190 ˚С до образования румяной корочки. Подавать на стол со сметаной.

Рисовая каша с яблоками, изюмом и корицей

Ингредиенты: 1½ стакана риса, 1 стакан пшена, 3 яблока, 2 ст. л. лимонного сока, 100 г. изюма без косточек, 3 ст. л. сахара, 100 г. сливочного масла, корица.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мелко нарезать, перемешать с лимонным соком. Изюм промыть, замочить в кипятке на 7–10 мин. Смешать яблоки с изюмом, добавить корицу, еще раз перемешать. Рис хорошо промыть холодной водой, всыпать в подсоленную кипящую воду, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 7–10 мин (до полуготовности). Затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Пшено хорошо промыть и смешать с рисом. Чуть больше трети подготовленного риса с пшеном положить в смазанные сливочным маслом горшочки, разровнять. Поверх выложить половину подготовленных яблок и изюма, посыпать 1 ч. л. сахара, затем выложить чуть больше половины оставшегося риса и пшена, оставшиеся яблоки, изюм и сахар, сверху покрыть рисом. Поверхность разровнять, разложить кусочки сливочного масла. Добавить в каждый горшочек по 50 мл воды. Запекать в духовке, разогретой до температуры 150–160 °С, 20–25 мин. Подавать на стол со сливками или со сметаной.

Рис пикантный с чесноком

Ингредиенты: 1 неполный стакан риса, 1 головка чеснока, 1 луковица, 0,5 красного сладкого перца, 120 мл растительного масла, 1 бульонный кубик.

В сотейнике раскалить масло, обжарить до золотистого цвета рис, добавить мелко нарезанный лук и обжаривать до готовности лука. Раскрошить туда же бульонный кубик и выдавить чеснок, положить мелко нарезанный сладкий перец и обжаривать 3–5 мин. Рис с овощами выложить в порционные горшочки, залить кипятком так, чтобы он на 2 см покрывал продукты. Поставить в духовку и запекать 30–35 мин при температуре 190–200 °С. Подавать на стол в горшочках как гарнир к мясным блюдам.

Рис с апельсинами

Ингредиенты: 1⅓ стакана риса, 250 мл воды, 350 мл апельсинового сока, 80 г. сливочного масла, 1 луковица, 60 г. корня сельдерея, апельсиновая цедра, сахар, соль.

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности. Мелко нарубленный лук и сельдерей обжарить на сливочном масле. Когда лук приобретет золотистый оттенок, снять с огня, добавить рис, соль, сахар и апельсиновый сок. Выложить рис в порционные горшочки и запекать в духовке 25–30 мин при температуре 230 °С. Подавать на стол, посыпав натертой апельсиновой цедрой.

Рисовая каша на бульоне

Ингредиенты: 1½ стакана риса, 1 л. бульона, 60 г. сливочного масла, соль.

В порционные глиняные горшочки с горячим бульоном добавить соль, подготовленный рис, сливочное масло и готовить в духовке 1 ч. при температуре 180 ˚С.

Рис с овощами

Ингредиенты: 1 кочан капусты, 1 кабачок, 3 луковицы, 2 моркови, 1 стакан отварного риса, 50 г. топленого масла, 250 мл майонеза, соль.

Лук и морковь нарезать и обжарить, перемешать с рисом. Кабачок очистить, нарезать кольцами. Капусту разобрать на листья, сделать круги по форме горшочков и уложить капустный лист, на него кольцо кабачка с фаршем из риса и овощами, полить майонезом. Уложить слоями до заполнения горшочков и готовить в духовке.

Рис с фисташками и изюмом

Ингредиенты: 1 стакан длиннозернистого риса, 150 г. фисташек, 80 г. изюма, 600 мл воды, 80 г. сливочного масла, 1 ч. л. меда, 3 г. молотой корицы, 5 г. молотого перца чили, молотый черный перец, соль по вкусу.

Промытый и предварительно замоченный на 30 мин рис положить в кастрюлю с кипящей водой, посолить, накрыть крышкой и варить на слабом огне 5 мин. Смешать перец, изюм, фисташки и корицу. Полученную смесь добавить в кастрюлю с рисом. Готовить рис на медленном огне, постоянно помешивая, еще 7–10 мин. Добавить сливочное масло и аккуратно перемешать. Смазать горшочки сливочным маслом и плотно заполнить их готовой рисовой смесью, добавить в каждый по 5 ст. л. воды, мед и запекать без крышки в духовке 30–35 мин при температуре 180–190 °С. Подавать на стол в горшочках, отдельно подать мед.

Рис с грибами по-болгарски

Ингредиенты: 400 г. грибов, 2 стакана риса, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 300 мл воды, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, 0,5 ч. л. красного перца, 0,5 ч. л. молотого черного перца, соль.

Рис отварить до полуготовности. Грибы нарезать. Лук нарезать соломкой и обжарить. Затем добавить грибы и готовить 5–10 мин. Грибы посолить, посыпать красным и черным перцем, смешать с рисом, выложить в порционные глиняные горшочки, залить 200 мл горячей воды и тушить в духовке 20–25 мин. Муку обжарить на масле, добавить 100 мл теплой воды, растереть и влить в горшочки с грибами и рисом. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Рис по-азиатски

Ингредиенты: 1 стакан длиннозернистого риса, 0,5 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 0,5 сладкого перца, 4 зубчика чеснока, 1 бульонный кубик, молотый черный перец, соль по вкусу.

В сотейнике раскалить масло, обжарить до золотистого цвета рис, затем добавить мелко нарезанный лук и сладкий перец и обжаривать до готовности лука. Снять с огня, раскрошить бульонный кубик, пропустить через чесночницу чеснок, посолить и посыпать перцем. Полученную массу выложить в порционные горшочки, залить водой на 1–1,5 см выше уровня риса и тушить в духовке 50–60 мин при температуре 200 °С. Подавать на стол с солеными и маринованными овощами.

Слоенка из риса и яиц

Ингредиенты: 3 стакана риса, 12 яиц, 2 помидора, 250 мл майонеза, соль.

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. В порционные глиняные горшочки уложить слой майонеза, риса, слой майонеза, затем влить яйцо, засыпать слоем риса. Накрыть слоем нарезанных кружочками помидоров, залить майонезом и готовить в духовке.

Рис по-перуански

Ингредиенты: 2 стакана длиннозернистого риса, 300 г. говядины, 800 мл говяжьего бульона, 500 г. белокочанной капусты, 1 луковица, 1 красный сладкий перец, 200 г. мелких шампиньонов, 3 зубчика чеснока, 50 г. сливочного масла, 1 ч. л. молотого красного перца, 10 г. зелени петрушки или кинзы, молотый черный перец, соль.

Мясо нарезать кубиками величиной 2 × 2 см, обжарить на сливочном масле, добавив рубленый репчатый лук. Капусту нарезать тонкими полосками. Из стручков перца удалить сердцевину, нарезать их кольцами. Грибы очистить, разрезать пополам. Овощи и грибы добавить к мясу, все обжарить, постоянно помешивая, добавить специи, соль и тщательно перемешать. Выложить полученную массу в глиняные горшочки и залить мясным бульоном. Рис залить большим количеством воды и варить до полуготовности, после чего промыть, обсушить и добавить в порционные глиняные горшочки к мясу и овощам. Поставить в духовку и запекать 30–35 мин при температуре 180–190 °С. Подавать на стол в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или кинзы.

Гречневая каша с капустой и грибами

Ингредиенты: 900 г. свежей капусты, 70 г. сушеных грибов, 1 неполный стакан гречневой крупы, 2 яйца, 2 луковицы, 2 ст. л. муки, 100 мл сметаны, 4 ст. л. растительного масла, 50 г. сливочного масла, соль.

Яйца сварить вкрутую и мелко нарезать. Лук нарезать небольшими кубиками и поджарить на растительном масле. Капусту нашинковать и сварить в подсоленной воде до готовности. Сушеные грибы отварить и нарезать соломкой. Сварить гречневую кашу, дать ей остыть, добавить яйца, лук, посолить. Выложить в смазанные сливочным маслом горшочки слоями капусту, кашу с грибами и снова капусту. Залить смесью муки со сметаной и грибным отваром. Запекать в духовке 20–25 мин при температуре 180–190 °С. Подавать на стол горячей.

Гречневая каша

Ингредиенты: 1 стакан гречневой крупы, 350 мл воды, 50 г. сливочного масла, соль.

Гречневую крупу обжарить и всыпать в порционные глиняные горшочки, влить воду, посолить, добавить сливочное масло, накрыть крышками и готовить в духовке 50 минут.

Гречневая каша с шампиньонами

Ингредиенты: 1 стакан гречневой крупы, 4 ст. л. измельченных шампиньонов, 4 ст. л. овощной смеси (измельченные помидор, сладкий перец, морковь, укроп), 250 мл воды, перец, соль.

Гречневую крупу промыть. Грибы вымыть, очистить и измельчить. Заполнить горшочек на ⅔ гречневой крупой, сверху выложить шампиньоны, затем овощную смесь. Посолить, посыпать перцем, влить горячую воду, аккуратно перемешать и запекать в духовке при средней температуре 45 мин, пару раз перемешать, при необходимости долить воды.

Гречневая каша с луком

Ингредиенты: 1 стакан гречневой крупы, 2 луковицы, 600 мл воды, 100 г. сливочного масла, соль.

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить до золотистого цвета на сливочном масле. Гречневую крупу перебрать, просеять, всыпать на противень и, помешивая, поджарить. В кастрюлю с закипевшей подсоленной водой всыпать подготовленную крупу и, изредка помешивая, варить до загустения. После этого кашу перемешать с обжаренным луком, переложить в глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. Горшочки накрыть крышками и поставить в духовку на 50–55 мин томиться при температуре 170–180 °С. Подавать на стол, полив растопленным сливочным маслом.

Гречневая каша со шпиком и луком

Ингредиенты: 1⅓ стакана гречневой крупы, 50 г. шпика, 1 луковица, 500 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, 15 г. зелени петрушки или укропа, соль.

Гречневую крупу перебрать и хорошо промыть. В кастрюлю с закипевшей подсоленной водой всыпать подготовленную крупу и, изредка помешивая, варить до загустения. После этого кашу переложить в глиняные горшочки, накрыть крышками, поставить в духовку на 70–75 мин томиться при температуре 170–180 °С. Нарезанный мелкими кубиками шпик положить на сковороду и прогреть. Добавить к нему очищенный и нарезанный полукольцами лук и обжарить до золотистого цвета. При подаче на стол кашу заправить шпиком, обжаренным с луком, и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Гречневая каша с тушеным гусем

Ингредиенты: 700 г. мяса гуся, 1 стакан гречневой крупы или пшена, 1 луковица, 1 морковь, 250 мл сметаны, 500 мл воды, перец, соль, зелень для украшения

Мясо вымыть, нарезать мелкими кусочками и сложить в порционные глиняные горшочки. Затем влить воду и, закрыв крышкой, варить до полуготовности. Добавить соль, перец, мелко нашинкованный лук, нарезанную соломкой морковь, перебранную гречневую крупу или пшено и варить до готовности крупы. Положить сметану и в закрытом горшочке довести до готовности в духовке. Подавать, украсив зеленью.

Гречневая каша рассыпчатая

Ингредиенты: 1⅓ стакана гречневой крупы, 500 мл воды, 60 г. сливочного масла, соль.

Гречневую крупу перебрать, просеять, всыпать на противень и, помешивая, поджарить. В кастрюлю с закипевшей подсоленной водой всыпать подготовленную крупу и, изредка помешивая, варить до загустения. После этого кашу переложить в глиняные горшочки, накрыть крышками, поставить в духовку на 70–75 мин томиться при температуре 170–180 °С. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом. Подавать на стол как гарнир ко вторым мясным блюдам.

Гречневая каша с луком и салом

Ингредиенты: 3 стакана гречневой крупы, 1 л. воды, 30 г. жира, 90 г. сала, 1 луковица, зелень, соль.

Сварить гречневую кашу. Нарезанное кубиками свиное сало обжарить, добавить нарезанный полукольцами лук и обжарить до золотистого цвета. В порционные глиняные горшочки положить кашу и сало с луком, перемешать и готовить в духовке 15 мин. Перед подачей посыпать зеленью.

Гречневая каша с белыми грибами

Ингредиенты: 1½ стакана гречневой крупы, 600 мл воды, 1 луковица, 2 яйца, 200 г. белых грибов, 130 г. топленого масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Грибы нарезать и обжарить с луком на топленом масле. Гречневую крупу перебрать и половину выложить в смазанные маслом горшочки. Сверху разложить жареные грибы с луком, посолить, посыпать перцем, выложить оставшуюся крупу. Залить горшочки горячей подсоленной водой так, чтобы крупа была покрыта на 2 см. Запекать в духовке, разогретой до температуры 150–160 °С, 35–40 мин. Подавать на стол, украсив кружочками вареных яиц.

Гречневая каша с мясом

Ингредиенты: 500 г. свинины, 9 ст. л. гречневой крупы, 2 бульонных кубика, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 300 мл воды, перец, соль по вкусу.

Свинину вымыть и нарезать порционными кусочками. Лук очистить и нарезать небольшими кубиками. Положить мясо и лук в порционные глиняные горшочки. В каждый горшочек всыпать по 3 ст. л. промытой крупы, добавить раскрошенный лавровый лист. Залить содержимое горшочков бульоном, приготовленным из кубиков. Поставить в духовку на 1 ч. и готовить при средней температуре.

Гречневая каша с печенкой

Ингредиенты: 400 г. гречневой каши, 100 г. печенки, 1 луковица, 40 г. сала, соль.

Подготовленную печенку нарезать порционными кусочками. В сотейник положить нарезанное сало, добавить измельченный лук, печенку и запечь в духовке. Затем печенку с луком и салом пропустить через мясорубку, соединить с гречневой кашей, поместить в порционные глиняные горшочки и готовить в духовке 10 минут.

Гречневая каша, запеченная с маслом, сахаром и корицей

Ингредиенты: 2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 350 мл молока, 100 г. сливочного масла, 200 г. изюма, 5 ст. л. сахара, 1 ч. л. молотой корицы, соль.

Гречку перетереть с яйцами, высушить и просеять через дуршлаг. В порционные глиняные горшочки влить молоко, довести до кипения, добавить сливочное масло, соль и всыпать гречневую крупу. Запекать в духовке 15 мин. Перемешать кашу, всыпать изюм, сахар, корицу и сливочное масло, перемешать и запекать 20–30 минут.

Гречневая каша с цветной капустой

Ингредиенты: 200 г. цветной капусты, 1 стакан гречневой крупы, 80 г. сливочного масла, 500 мл молока, 15 г. зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Цветную капусту промыть, разделить на соцветия, мелко нарезать и слоем выложить на дно горшочков, смазанных сливочным маслом. Сверху положить промытую гречневую крупу, влить горячее молоко, посолить, посыпать перцем, поставить в хорошо разогретый духовой шкаф на 10–15 мин. Выключить духовку, разложить сверху кусочки сливочного масла, накрыть горшочки крышками и оставить в духовке без нагревания еще на 15–20 мин. Подавать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Гречневая каша с мясной заправкой

Ингредиенты: 2½ стакана гречневой крупы, 300 мл воды, 30 г. сливочного масла, 1 ч. л. соли.

Для мясной заправки: 100 г. телячьей печенки, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. уксуса, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, соль.

Приготовить рассыпчатую гречневую кашу в духовке и смешать с мясной заправкой. Для приготовления заправки необходимо подготовленную печенку отварить в подсоленной воде с добавлением специй. Затем печенку нарезать кусочками, обжарить с измельченным луком и смешать с готовой кашей.

Крупеник из гречневой каши

Ингредиенты: 1 стакан гречневой крупы, 200 г. творога, 100 мл сметаны, 3 яйца, 50 г. сливочного масла, 350 мл молока, 2 ст. л. сахара, 20 г. молотых сухарей из белого хлеба, соль.

Приготовить рассыпчатую гречневую кашу на молоке. Смешать яйца, творог, сахар и 50 мл сметаны и хорошо растереть деревянной ложкой. Добавить охлажденную до 70 °С кашу и снова перемешать.

Глиняные горшочки смазать сливочным маслом и посыпать молотыми сухарями. Выложить подготовленную массу, выровнять, смазать сметаной и запекать в духовке до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол крупеник полить разогретым сливочным маслом.

Ячневая каша с горохом

Ингредиенты: 1 стакан ячневой крупы, 150 г. гороха, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 50 г. сливочного масла, тимьян, соль.

Горох промыть и замочить на 2–3 ч. в холодной воде. Лук нарезать полукольцами и слегка обжарить на растительном масле. Ячневую крупу промыть в нескольких водах и варить в подсоленной воде 15–20 мин на умеренном огне, снимая образующуюся на поверхности пену. Затем лишнюю воду слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и пассерованный лук, выложить в порционные горшочки и готовить в духовке 30–35 мин при температуре 200 °С. Заправить растопленным сливочным маслом, тимьяном.

Ячневая каша

Ингредиенты: 300 г. ячневой крупы, 600 мл воды, 60 г. сливочного масла, соль.

В кипящую подсоленную воду тонкой струйкой всыпать крупу, добавить масло и варить до загустения. Выложить кашу в порционные горшочки, смазанные сливочным маслом, и поставить их на 30–40 мин в духовку томиться при температуре 170–180 °С. При подаче на стол полить кашу растопленным сливочным маслом.

Ячневая каша с жареными грибами

Ингредиенты: 1 стакан ячневой крупы, 350 мл воды, 30 г. сливочного масла, 5–6 свежих шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Крупу всыпать в порционные глиняные горшочки с кипящей подсоленной водой, добавить сливочное масло, перемешать и готовить в духовке 2,5–3 ч. Лук измельчить и обжарить на растительном масле. Шампиньоны отварить 20–25 мин. Затем нарезать и обжарить. Соединить с луком и перемешать с горячей кашей за 5 мин до готовности каши.

Ячневая каша с грушами

Ингредиенты: 1 стакан ячневой крупы, 750 мл молока, 2 ст. л. сахара, 50 г. сливочного масла, 2 яйца, 2 груши, 30 мл сметаны, 30 г. молотых сухарей, соль.

На молоке сварить вязкую кашу. Когда она немного остынет, положить растертые с сахаром яйца и тщательно перемешать. Горшочки смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и выложить половину каши ровным слоем в 2 см, сверху положить очищенные от кожуры и семян и нарезанные кубиками (8–10 мм) груши, на них – оставшуюся кашу. Поверхность каши разровнять и смазать сметаной. Запекать в духовке до образования румяной корочки. Подавать на стол с фруктовым сиропом.

Перловая каша с молоком

Ингредиенты: 1 стакан перловой крупы, 1 л. молока, 4 ст. л. сахара, 50 г. сливочного масла, соль.

Перловую крупу перебрать, промыть, залить горячей водой и оставить на 3–4 ч. Затем воду слить, кашу выложить в порционные горшочки и вновь залить горячим молоком, добавить сахар, половину сливочного масла, посолить, тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить на 1,5–2 ч. в духовку томиться. Перед подачей на стол добавить в каждый горшочек топленое масло.

Перловая каша с грушами

Ингредиенты: 1 стакан перловой крупы, 800 мл молока, 2 ст. л. сахара, 30 г. сливочного масла, 2 яйца, 3 крупные груши, 150 мл сметаны, 30 г. молотых сухарей, соль.

На молоке сварить вязкую кашу. Когда она немного остынет, положить растертые с сахаром яйца и тщательно перемешать. Горшочки смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и выложить половину каши ровным слоем 1,5 см, сверху положить очищенные от кожуры и семян и нарезанные кубиками (8–10 мм) груши, а на них – оставшуюся кашу. Поверхность каши разровнять и смазать сметаной. Запекать в духовке до образования румяной корочки. Кашу подавать на стол охлажденной, полив сметаной.

Перловая каша рассыпчатая

Ингредиенты: 1 стакан перловой крупы, 600 мл воды, 50 г. сливочного масла, соль.

Перловую крупу перебрать, промыть, залить горячей водой и довести до кипения. Затем воду слить, кашу выложить в порционные горшочки и вновь залить горячей водой, посолить, добавить масло, тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить на 1,5–2 ч. в духовку томиться при температуре 170–180 °С. Подавать на стол с молоком и маслом.

Перловая каша с яблоками

Ингредиенты: 1 стакан перловой крупы, 800 мл молока, 2 ст. л. сахара, 30 г. сливочного масла, 2 яйца, 4 яблока, 60 мл сметаны, 30 г. молотых сухарей, фруктовый сироп, соль.

На молоке сварить вязкую кашу. Затем добавить растертые с сахаром яйца и перемешать. Горшочки смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и выложить слой каши, затем положить очищенные от кожуры и семян и нарезанные яблоки и накрыть слоем каши. Полить сметаной и запекать в духовке до готовности. Перед подачей полить фруктовым сиропом.

Перловая каша с луком и шкварками

Ингредиенты: 1 стакан перловой крупы, 600 мл воды, 100 г. сала, 1 луковица, соль.

Перловую крупу промыть теплой водой и выложить в порционные горшочки. Воду довести до кипения, добавить соль, залить крупу и поставить в духовку, разогретую до температуры 180–190 °С, на 55–60 мин. Лук мелко нашинковать, обжарить со свиным салом. Добавить лук и шкварки в кашу, тщательно перемешать и подать на стол.

Пшеничная каша с луком

Ингредиенты: 1 стакан пшеничной крупы, 2 луковицы, 500 мл воды, 3 ст. л. растительного масла, 15 г. зелени укропа, соль.

Перебранную и промытую пшеничную крупу всыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и, изредка помешивая, варить до загустения примерно 10 мин. Очищенный репчатый лук нарезать полукольцами и, помешивая, слегка обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Сваренную кашу перемешать с луком, выложить в смазанные маслом порционные горшочки и поставить в духовку на 40–45 мин томиться при температуре 170–180 °С. Подавать на стол как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Пшеничная каша с морковью

Ингредиенты: 1⅓ стакана пшеничной крупы, 600 мл воды, 1 морковь, 1 луковица, 70 г. растительного масла, 20 г. зелени петрушки или укропа, соль.

Пшеничную крупу перебрать и промыть. Очищенную морковь и репчатый лук мелко нарезать, положить на сковороду с разогретым жиром и, помешивая, слегка обжарить 12–15 мин. В кастрюлю с кипящей подсоленной водой всыпать пшеничную крупу и, изредка помешивая, варить до загустения. После этого добавить пассерованные на жире морковь и лук, перемешать, выложить в порционные горшочки, накрыть крышками и поставить в духовку на 45–50 мин томиться при температуре 170–180 ˚С. Перед подачей на стол заправить растопленным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Пшеничная каша

Ингредиенты: 1 стакан пшеничной крупы, 500 мл воды, 50 г. сливочного масла, соль.

Перебранную и промытую пшеничную крупу всыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и, изредка помешивая, варить до загустения. Разложить кашу по порционным горшочкам, добавить в каждый масло, накрыть крышками и поставить в духовку на 45–50 мин томиться при температуре 170–180 °С. Подавать на стол в горшочках как гарнир к блюдам из рубленого мяса.

Пшенная каша с тыквой

Ингредиенты: 200 г. тыквы, ½ стакана пшена, 2–3 ст. л. сахара, 30 г. сливочного масла, 200 мл молока, соль.

Нарезать тыкву кубиками. Пшено тщательно перебрать и промыть сначала холодной, затем кипящей водой. В порционные глиняные горшочки положить тыкву, добавить сахар, соль, сверху высыпать пшено и залить молоком. Поставить в духовку и тушить, не накрывая, в течение часа при температуре 170 °С. В готовую кашу добавить сливочное масло и укутать.

Пшеничная каша с луком и яйцом

Ингредиенты: 1 стакан пшеничной крупы, 1 луковица, 2 яйца, 500 мл воды, 50 г. сливочного масла, 15 г. зелени петрушки или укропа, соль.

Перебранную и промытую пшеничную крупу всыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и, изредка помешивая, варить до загустения. Разложить кашу по порционным горшочкам, добавить в каждый масло, накрыть крышками и поставить в духовку на 45–50 мин томиться при температуре 170–180 ˚С. Очищенный репчатый лук нарезать полукольцами и, помешивая, слегка обжарить со сливочным маслом до золотистого цвета. Сваренные вкрутую яйца охладить и мелко нарубить. Кашу подавать на стол в горшочках, заправив каждый горшочек жареным луком и посыпав мелко нарубленным яйцом и измельченной зеленью.

Пшенная каша с маслом

Ингредиенты: 1 стакан пшена, 500 мл воды, 60 г. сливочного масла, соль, сахар.

Пшено перебрать, трижды промыть теплой водой и, размешивая, всыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Добавить сахар и 20 г. сливочного масла, перемешать и при слабом кипении варить до загустения. Разложить кашу по порционным горшочкам, накрыть крышками и поставить в духовку на 50–60 мин томиться при температуре 170–180 °С. Подавать на стол в горшочках, полив растопленным сливочным маслом.

Пшенная каша с луком

Ингредиенты: 1 стакан пшена, 2 луковицы, 600 мл воды, 3 ст. л. растительного масла, 15 г. зелени укропа, соль.

В кипящую подсоленную воду всыпать пшено. После закипания огонь уменьшить и проварить крупу 7–10 мин. Очищенный репчатый лук нарезать полукольцами и, помешивая, слегка обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Сваренную кашу смешать с луком, положить в смазанные маслом порционные горшочки и поставить в духовку на 40–45 мин томиться при температуре 170–180 °С. Подавать на стол как гарнир к мясным блюдам.

Пшенная каша с грибами, луком и яйцом

Ингредиенты: 1 стакан пшена, 150 г. шампиньонов, 1 луковица, 2 яйца, 600 мл воды, 50 г. сливочного масла, 15 г. зелени петрушки или укропа, соль.

Перебранное и промытое пшено всыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и, изредка помешивая, варить до загустения. Разложить кашу по порционным горшочкам, добавить в каждый масло, накрыть крышками и поставить в духовку на 45–50 мин томиться при температуре 170–180 °С. Очищенный репчатый лук нарезать полукольцами и, помешивая, обжарить на сливочном масле с мелко нарезанными грибами. Сваренные вкрутую яйца мелко нарубить. Кашу подавать на стол в горшочках, заправив грибами, жаренными с луком, и посыпав мелко нарубленным яйцом и измельченной зеленью.

Пшенная каша с тыквой и яблоками

Ингредиенты: 2 стакана пшена, 300 г. тыквы, 300 г. яблок, 800 мл молока, 30 г. сливочного масла, 50 г. изюма, соль, сахар.

Свежую тыкву нарезать порционными кусочками, очистить от зерен, волокон и кожуры, промыть и нарезать мелкими кубиками. Яблоки очистить и нарезать небольшими дольками. Пшено перебрать и трижды промыть теплой водой. В кастрюлю с кипящим молоком положить нарезанную тыкву и при слабом кипении варить 15 мин. Затем добавить соль, сахар, сливочное масло, промытое пшено и при слабом кипении варить до загустения. Разложить кашу по порционным горшочкам, добавить яблоки, накрыть крышками и поставить в духовку на 40–50 мин томиться при температуре 170–180 °С. Перед подачей на стол положить в горшочки сливочное масло или посыпать сахарной пудрой.

Пшенная каша с морковью и молоком

Ингредиенты: 1 стакан пшена, 2 моркови, 750 мл молока, 60 г. сливочного масла, соль, сахар.

Пшено перебрать, тщательно промыть 3–4 раза холодной водой. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Смешать крупу с морковью, выложить в порционные горшочки, добавить половину масла, соль и сахар. Залить холодным молоком и поставить в духовку на 50–60 мин томиться при температуре 170–180 °С. Подавать на стол в горшочках, полив растопленным сливочным маслом.

Пшенно-тыквенная каша

Ингредиенты: 2 стакана пшена, 600 г. тыквы, 1 л. молока, соль, 2 ст. л. сахара, 30 г. сливочного масла, 3 ст. л. сахарной пудры.

Тыкву очистить и нарезать кубиками, положить в кастрюлю с молоком и варить 15 мин. В порционные глиняные горшочки переложить тыкву в молоке, затем добавить соль, сахар, сливочное масло, пшено и готовить в духовке 50 мин при температуре 170–180 °С. Перед подачей заправить сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

Овсяная каша с медом

Ингредиенты: 1 стакан овсяных хлопьев «Геркулес», 250 мл молока, 250 мл воды, 1 ст. л. меда, соль.

В кипящее молоко с водой добавить щепотку соли и мед, перемешать, всыпать крупу и варить, помешивая, на слабом огне, пока каша не загустеет. Переложить ее в порционные горшочки и томить в духовке 20–25 мин при температуре 150–160 °С. При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом и медом.

Овсяная каша с пряностями

Ингредиенты: 4 стакана овсяных хлопьев, 100 г. изюма, 40 г. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 750 мл воды, корица, молотый мускатный орех, имбирь, гвоздика, соль.

Овсяные хлопья засыпать в горшочек, добавить воду, изюм, сахар, перемешать, посолить и готовить в духовке 20 мин. Затем добавить пряности, перемешать и дать постоять 10 минут.

Манная каша, запеченная со свежими фруктами

Ингредиенты: ½ стакана манной крупы, 750 мл молока, 50 г. сливочного масла, 1 яблоко, 1 груша, 100 г. абрикосов, 100 г. слив, 3 яйца, ½ стакана сахара, 30 г. молотых сухарей, соль.

Фрукты очистить от кожуры, удалить косточки и нарезать небольшими кубиками. Сварить кашу на молоке, добавить масло, остудить. Горшочки смазать маслом и посыпать молотыми сухарями. Приготовленные фрукты растереть с 2 ст. л. сахара, взбитыми яйцами и соединить с манной кашей. Выложить кашу в порционные глиняные горшочки, смазать маслом, посыпать сахаром и поставить в духовку на 30 мин. Подавать на стол со сливками или с молоком.

Кукурузная каша с сулугуни

Ингредиенты: 2½ стакана кукурузной крупы, 150 г. сыра сулугуни, 600 мл воды, 1 сладкий болгарский перец, 15 г. зелени розмарина, соль.

Кукурузную крупу тщательно промыть, залить водой, посолить, довести до кипения. Снять пену и варить на слабом огне 15–20 мин, накрыв крышкой. Сыр нарезать тонкими полосками. Сваренную кашу положить в смазанные маслом порционные горшочки вперемешку с нарезанным сыром, поставить в духовку на 30–35 мин томиться при температуре 170–180 °С. Подавать на стол в горшочках, украсив зеленью и кольцами сладкого перца, как гарнир к мясным блюдам.

Кукурузная каша с овощами

Ингредиенты: 1 стакан кукурузной крупы, ½ стакана пшена, 800 мл воды, 1 морковь, 1 луковица, ½ сладкого перца, 1 свежий помидор, 3 ст. л. растительного масла, 15 г. зелени петрушки, соль.

Пшено тщательно промыть горячей водой. Морковь и лук натереть на крупной терке, сладкий перец и помидоры нарезать кубиками. На дно горшочков выложить часть овощей, на них – пшено, смешанное с кукурузной крупой, повторить слои несколько раз, посыпать сверху рубленой зеленью. Залить горячей соленой водой, накрыть крышками и поставить в духовку на 1,5 ч. Подавать на стол в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки, как гарнир к мясным блюдам.

Мамалыга

Ингредиенты: 1 стакан кукурузной муки, 50 г. свиного сала, 100 г. брынзы, 250 мл воды, соль.

Просеянную кукурузную муку высыпать на противень и, помешивая, на умеренном огне подсушить и прогреть. В кастрюлю с кипящей подсоленной водой всыпать горкой прогретую кукурузную муку, в центре горки деревянной ложкой сделать углубление и, не помешивая, прогреть 10–12 мин. Затем тщательно перемешать и, помешивая, варить еще 10 мин. После этого кашу переложить в порционные глиняные горшочки, накрыть крышками и поставить в духовку на 30–35 мин томиться при температуре 170–180 °С. Свиное сало нарезать мелкими кубиками и обжарить в сковороде на умеренном огне до получения шкварок золотистого цвета. При подаче на стол в горшочки положить растопленное сало со шкварками, сверху посыпать тертой брынзой.

Каша с овощами

Ингредиенты: 1 стакан кукурузной крупы, ½ стакана пшена, 800 мл воды, 1 морковь, 1 луковица, 0,5 сладкого перца, 1 свежий помидор, 3 ст. л. растительного масла, 15 г. зелени петрушки, соль.

Морковь и лук натереть на терке, сладкий перец и помидоры нарезать кубиками. В порционные глиняные горшочки выложить слой овощей, затем слой пшена, смешанного с кукурузной крупой, и посыпать измельченной зеленью. Залить горячей соленой водой и готовить в духовке 1,5 часа.

Гороховая каша «Деревенская»

Ингредиенты: 1 стакан гороха, 200 г. копченой колбасы, 50 г. сливочного масла, 10 г. зелени петрушки, 10 г. зелени укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Горох перебрать и замочить в холодной воде на 3–4 ч. Колбасу нарезать соломкой. Горох разложить по порционным горшочкам, сверху выложить колбасу, посолить и добавить специи. Залить горячей соленой водой, накрыть крышками и поставить в горячую духовку на 1,5–2 ч. Подавать на стол, положив в каждый горшочек сливочное масло и измельченную зелень. Отдельно подать маринованные овощи.

Чечевичная каша с тыквой

Ингредиенты: ½ стакана чечевицы, 250 г. тыквы, 1 луковица, 100 г. топленого масла, 2,5 ст. л. сахара, 500 мл жирного кефира, 3 зубчика чеснока, 15 г. зелени кинзы, 10 г. зелени петрушки, соль.

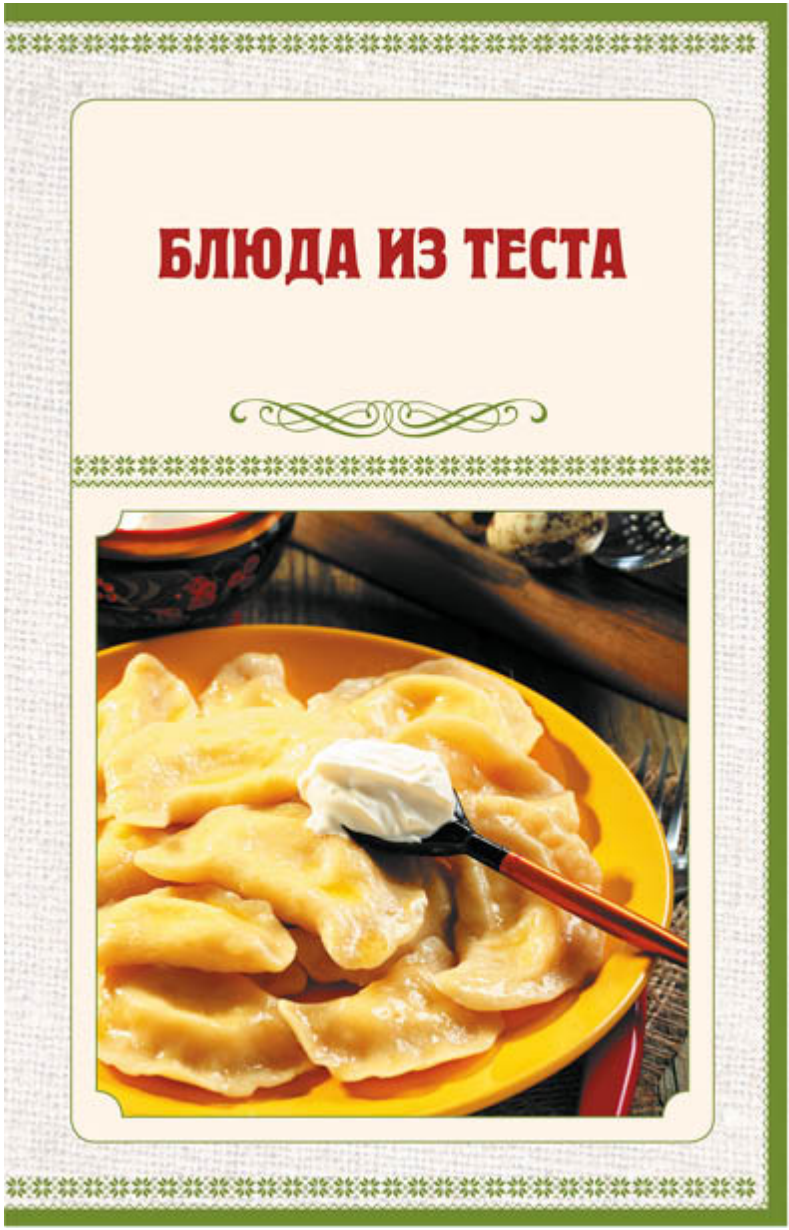
Чечевицу залить кипятком на 30 мин. Тыкву и лук очистить и нарезать маленькими кусочками. Лук обжарить до золотистого цвета. Чечевицу проварить без соли 40–45 мин, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. После этого выложить в горшочек чечевицу, тыкву, лук, масло, добавить соль, сахар и мелко нарезанную петрушку. Готовить в духовке 1,5–2 ч. Выключить духовку и оставить в ней горшочки еще на 10 мин. Перед подачей на стол посыпать кашу мелко нарезанной кинзой. Отдельно подать соус из кефира с измельченным чесноком.

Фасоль, тушенная с луком

Ингредиенты: 2 стакана фасоли, 4 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 1,5 л. воды, соль, молотый красный перец по вкусу, зелень для украшения.

Фасоль вымыть и замочить на ночь в холодной воде. Утром воду слить, фасоль снова залить водой и варить до мягкости в течение 1,5 ч. Полученный отвар слить в отдельную посуду. Лук очистить, вымыть, нашинковать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета, добавив соль и молотый красный перец. В порционные глиняные горшочки выложить слоями фасоль и обжаренный лук так, чтобы сверху была фасоль. Влить оставшееся растительное масло и бульон, в котором варилась фасоль. Накрыть горшочки крышками, поставить в нагретую до температуры 180 °С духовку и тушить 20–25 мин. Готовое блюдо украсить зеленью.

Блюда из теста



Пельмени по-уральски

Ингредиенты:

Для теста: 3½ стакана муки, 3 желтка, 100 мл воды, 1 ч. л. соли.

Для фарша: 300 г. говядины, 300 г. свинины, 300 г. баранины, 3 луковицы, 100 мл молока, перец, соль по вкусу.

Для подливы: 3 яйца, 100 мл молока, 3 ст. л. топленого сливочного масла, 150 мл сметаны.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить на 15–20 мин. Подготовленную говядину, свинину и баранину 2 раза пропустить через мясорубку. Добавить нарезанный лук, перец, соль, влить молоко и перемешать. Из теста и фарша сформовать пельмени. Пельмени отварить в подсоленной воде, затем переложить в порционные глиняные горшочки, полить смесью яиц с подсоленным молоком, добавить сметану, сбрызнуть сливочным маслом и запекать в духовке 20–25 минут.

Пельмени по-царски

Ингредиенты: 600 г. пельменей, 300 г. шампиньонов, 1 луковица, 100 мл сметаны, 100 мл молока, 2 яйца, 80 г. сливочного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Очищенные и промытые грибы отварить, мелко нарубить и обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарубленным репчатым луком. Посолить, посыпать перцем и полить сметаной. Пельмени отварить до готовности. Готовые пельмени выложить на разогретую сковороду с маслом и, слегка обжарив, переложить в порционные горшочки. Сверху выложить грибы, залить смесью яиц с молоком и запечь в духовке при температуре 180 °С. Подавать пельмени на стол в горшочках, посыпав зеленью петрушки.

Пельмени по-харьковски

Ингредиенты: 600 г. пельменей, 250 мл сметаны, 1 яйцо, 50 г. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 50 г. тертого твердого сыра, 10 г. зелени петрушки, соль.

Пельмени отварить до полуготовности, не давая им всплыть. Затем переложить их в керамические горшочки, добавить масло и сметану. Муку смешать со взбитым яйцом, вылить на пельмени, сверху посыпать тертым сыром. Горшочки поставить в горячую духовку на 20–30 мин. Пельмени подавать на стол в горшочках, посыпав мелко рубленной зеленью петрушки.

Пельмени, запеченные в омлете

Ингредиенты: 600 г. пельменей, 50 г. сливочного масла, 4 яйца, 100 мл молока, 10 г. зелени петрушки, соль.

Пельмени отварить до полуготовности, не давая им всплыть. Затем вынуть их и переложить в керамические горшочки, смазанные маслом. Яйца перемешать с молоком и солью. Пельмени залить омлетной массой и поставить горшочки в горячую духовку на 20–30 мин. Подавать на стол в горшочках, посыпав мелко рубленной зеленью петрушки.

Пельмени, запеченные в сметане

Ингредиенты: 600 г. пельменей, 250 мл сметаны, 50 г. сливочного масла, 10 г. зелени петрушки, соль.

Пельмени отварить до полуготовности, не давая им всплыть. Переложить их в керамические горшочки, добавить масло и сметану. Горшочки поставить в горячую духовку на 10–15 мин. Вынуть из духовки, дать постоять 5–7 мин. Посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и подать на стол с салатом из свежих овощей.

Пельмени с сыром

Ингредиенты: 0,5 кг. пельменей, 200 г. шампиньонов, перец, соль, 150 мл сметаны, 2 ст. л. тертого сыра.

В подсоленной воде отварить пельмени 3 мин. Переложить пельмени в порционные глиняные горшочки, положить нарезанные шампиньоны, добавить сметану. Залить пельменным бульоном, посыпать перцем, сыром и готовить в духовке 15–20 минут.

Пельмени «Амур»

Ингредиенты: 15 пельменей, 50 г. печенки, 1 луковица, 0,5 моркови, 100 мл бульона, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Отварить пельмени до полуготовности и разложить в порционные глиняные горшочки. Добавить нарезанные и обжаренные лук и печенку и залить соусом. Накрыть горшочки крышкой из теста и готовить в духовке 20 мин. Чтобы приготовить соус, необходимо обжарить лук и морковь, добавить томатную пасту и готовить 10 мин. Затем добавить мясной бульон, сметану, пассерованную муку, смешать, посолить, посыпать перцем, добавить лавр и готовить 10 минут.

Пельмени с курицей и сыром

Ингредиенты:

Для теста: 2½ стакана муки, 1 яйцо, 250 мл воды, соль.

Для фарша: 500 г. филе курицы, 2 луковицы, 1 яйцо, 300 г. свежих грибов, 4 ст. л. сливок, перец, соль по вкусу.

Для подливы: 1 яйцо, 200 мл молока, 100 г. тертого сыра.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить на 15–20 мин. Лук нарезать. Филе курицы нарезать и 2 раза пропустить с луком через мясорубку. Грибы отварить в подсоленной воде 20–25 мин, затем нарезать. Смешать куриный фарш, грибы, сливки, яйцо, соль и перец. Из теста и фарша сформовать пельмени и отварить в подсоленной воде 7–10 мин. Затем пельмени сложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. Взбить яйцо, смешать его с молоком, залить в горшочки с пельменями, посыпать сыром и запекать в духовке 15–20 минут.

Пельмени с рыбой

Ингредиенты:

Для теста: 3½ стакана муки, 3 желтка, 100 мл воды, 1 ч. л. соли.

Для фарша: 700 г. рыбного филе, 1 луковица, 1 яичный желток, 100 мл молока, перец, соль по вкусу.

Для подливы: 400 мл рыбного бульона, 2 ст. л. топленого сливочного масла, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки или укропа.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить на 15–20 мин. Лук нарезать. Рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить лук, желток, перец, соль, влить молоко и перемешать. Из теста и фарша сформовать пельмени и отварить в подсоленной воде, переложить в порционные глиняные горшочки, залить горячим рыбным бульоном, сбрызнуть сливочным маслом и готовить в духовке 15–20 мин. Подавать на стол, украсив зеленью петрушки.

Пельмени в молочной подливе

Ингредиенты:

Для теста: 2½ стакана муки, 1 яйцо, 250 мл воды, соль.

Для фарша: 500 г. свинины, 200 г. баранины, 2 луковицы, 5 ст. л. мясного бульона, 1 яйцо, ¼ ч. л. черного молотого перца, ¼ ч. л. кориандра, соль.

Для подливы: 3 яйца, 200 мл молока, 150 г. сливочного масла, 250 мл сметаны.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить. Подготовленную свинину и баранину нарезать кусками. Лук измельчить и 2 раза пропустить с мясом через мясорубку. В фарш добавить яйцо, влить мясной бульон, добавить молотый перец, кориандр, соль и перемешать. Из теста и фарша сформовать пельмени. Горшочки смазать сливочным маслом и поместить пельмени. Взбить яйца, смешать с молоком и залить в порционные глиняные горшочки, добавить сметану. Запекать в духовке 25 минут.

Пельмени с грибами и яйцами

Ингредиенты:

Для теста: 3½ стакана муки, 3 желтка, 100 мл воды, 1 ч. л. соли.

Для фарша: 10 яиц, 40 г. сушеных грибов, 1 луковица, 50 г. сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Для подливы: 5 луковиц, 100 г. сливочного масла, 500 мл сметаны.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить на 15–20 мин. Грибы замочить на 2–3 ч. в холодной воде, затем отварить, нарезать и обжарить. Лук измельчить и обжарить. Яйца отварить, нарезать и размять. Соединить грибы, лук и яйца, добавить соль, перец и перемешать. Из теста и фарша сформовать пельмени и отварить в подсоленной воде 10 мин. Лук для подливы нарезать и обжарить. Пельмени сложить слоями в смазанные маслом горшочки, посыпая каждый слой луком, залить сметаной и запекать в духовке 15–20 минут.

Пельмени с грибами и печенкой

Ингредиенты:

Для теста: 2½ стакана муки, 1 яйцо, 250 мл воды, соль.

Для фарша: 600 г. утиного мяса, 2 яблока, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ч. л. сухой мяты, молотый красный перец, соль по вкусу.

Для подливы: 300 г. свежих грибов, 400 г. телячьей печенки, 4 луковицы, 5 ст. л. топленого сливочного масла, 500 мл сметаны, 3 ст. л. острого кетчупа, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить на 15–20 мин. Яблоко и лук нарезать. Мясо утки с яблоками и луком пропустить через мясорубку, добавить мяту, соль, красный перец, яйцо и перемешать. Для подливы печенку и грибы нарезать. Лук измельчить, добавить печенку и грибы, перемешать и обжарить. Из теста и фарша сформовать пельмени, затем сложить в порционные глиняные горшочки слоями с печенкой, грибами и луком, залить смесью сметаны с кетчупом и тушить в духовке 25–30 мин. Перед подачей посыпать зеленью.

Пельмени с грибами

Ингредиенты:

Для теста: 2½ стакана муки, 1 яйцо, 250 мл воды, соль.

Для фарша: 700 г. печенки птицы, 2 луковицы, 1 яйцо, 120 г. сливочного масла, ¼ ч. л. перца, соль.

Для подливы: 500 г. свежих грибов, 4 луковицы, 6 ст. л. топленого сливочного масла, 500 мл сметаны.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить на 15–20 мин. Лук нарезать. Печенку с луком пропустить через мясорубку. В фарш вбить яйцо, влить топленое сливочное масло, добавить перец, соль и перемешать. Из теста и фарша сформовать пельмени. Для подливы нарезать лук. Грибы отварить в подсоленной воде 25–30 мин, затем нарезать. Обжарить грибы с луком. Пельмени сложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом, добавить грибы с луком и залить сметаной. Готовить в духовке 25 минут.

Пельмени с помидорами

Ингредиенты:

Для теста: 2½ стакана муки, 1 яйцо, 250 мл воды, соль.

Для фарша: 400 г. филе курицы, 250 мл молока, соль.

Для подливы: 7 помидоров, 4 луковицы, 5 ст. л. топленого сливочного масла, 500 мл сметаны.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить на 15–20 мин. Филе 2 раза пропустить через мясорубку, добавить молоко, посолить и перемешать. Из теста и фарша сформовать пельмени и отварить в подсоленной воде до полуготовности. С помидоров снять кожицу, нарезать кубиками и обжарить. Лук измельчить и обжарить. В порционные глиняные горшочки положить слоями пельмени и помидоры с луком. Затем залить горячей сметаной, накрыть крышками из теста и запекать в духовке 15 минут.

Пельмени с кальмарами

Ингредиенты:

Для теста: 2½ стакана муки, 6 яичных желтков, 250 мл молочной сыворотки, 2 ст. л. растительного масла.

Для фарша: 500 г. кальмаров, 1 неполный стакан риса, 2 луковицы, растительное масло, соль.

Для подливы: 7 ст. л. майонеза, 2 ст. л. топленого сливочного масла, 100 г. молотых сухарей.

Из муки, яиц, сыворотки и соли вымесить крутое тесто. Кальмаров обдать кипятком, снять пленку, очистить и пропустить через мясорубку. Рис отварить до полуготовности. Лук измельчить и обжарить. Кальмаров, рис и лук перемешать. Из теста и фарша сформовать пельмени и отварить в подсоленной воде 8–10 мин. Переложить пельмени в порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, полить майонезом, перемешать, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовке 10–15 минут.

«Пельменный» салат по-пермски

Ингредиенты:

Для теста: 3½ стакана муки, 3 желтка, 100 мл воды, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, 1 ч. л. соли.

Для фарша: 300 г. говядины, 300 г. свинины, 300 г. баранины, 3 луковицы, 150 г. сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Для подливы: 250 мл сметаны, 3 зубчика чеснока, 30 г. сливочного масла.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто. Накрыть влажной салфеткой и оставить на 15–20 мин, затем раскатать в тонкий пласт, нарезать квадратами и отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и душистого перца. Подготовленное мясо нарезать и обжарить с измельченным луком. В смазанные маслом горшочки выложить слоями тесто и мясо, залить сметаной, смешанной с толченым чесноком, и запекать в духовке 5–10 минут.

Вареники с картофелем

Ингредиенты:

Для теста: 3½ стакана муки, 2 яйца, 350 мл воды, соль.

Для начинки: 7 картофелин, 500 г. свежих грибов, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, ¼ ч. л. черного молотого перца, соль.

Для подливы: 4 луковицы, 5 ст. л. растительного масла.

Из муки, яйца, воды и соли вымесить крутое тесто и оставить на 20–30 мин, накрыв влажной салфеткой. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и сделать пюре. Лук нарезать и обжарить. Грибы нарезать и добавить к луку, посолить и готовить. Соединить картофельное пюре, грибы, лук и перемешать. Для подливы необходимо лук нарезать и обжарить. Из теста и картофельной начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде 5–7 мин. Затем переложить вареники в порционные глиняные горшочки, залить теплым растительным маслом с луком, перемешать и готовить в духовке 5–10 минут.

Вареники с творогом

Ингредиенты:

Для теста: 2 неполных стакана муки, 25 г. сливочного масла, 1 яйцо, 10 г. дрожжей, 1 ч. л. сахара, 4 ст. л. воды, соль.

Для начинки: 350 г. творога, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, соль.

Для подливы: 250 г. творога, 1 ст. л. топленого сливочного масла, 1 яйцо, 150 мл сметаны, 1 ст. л. сахара, соль.

В теплой воде растворить дрожжи, процедить, добавить сахар, яйцо, соль и взбить. Затем всыпать муку и замесить тесто, добавить топленое сливочное масло и продолжать месить. Затем посыпать мукой, накрыть салфеткой и оставить на 4 ч. при температуре 25–35 °С. Через 1,5 ч. вымесить тесто и повторить 1 раз. Творог протереть через сито, вбить яйцо, добавить сахар, соль и перемешать. Из теста и творожной начинки сформовать вареники и оставить на 15–20 мин, затем отварить 5–10 мин. Вареники сложить в порционные глиняные горшочки и перемешать с творогом. Яйцо взбить с сахаром, смешать со сметаной, полить вареники, сбрызнуть сливочным маслом и запекать в духовке 10–15 минут.

Вареники с фасолью и грибами

Ингредиенты:

Для теста: 2½ стакана муки, 1 яйцо, 250 мл воды, соль.

Для начинки: 300 г. фасоли, 500 г. свежих грибов, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу.

Для подливы: 5 ст. л. топленого сливочного масла, 4 ст. л. молотых сухарей.

Фасоль залить водой и оставить на 12 ч, затем отварить 1,5–2 ч. Готовую фасоль протереть через дуршлаг. Грибы отварить в подсоленной воде 20–25 мин и нарезать, бульон процедить. Лук измельчить и обжарить. Соединить пюре из фасоли, грибы и лук, посолить, посыпать перцем, перемешать и остудить. Из теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде 5–7 мин. Сухари обжарить на масле, влить в порционные глиняные горшочки, положить вареники, перемешать и готовить в духовке 5–7 минут.

Вареники с гречневой кашей

Ингредиенты:

Для теста: 2½ стакана пшеничной муки, ½ стакана гречневой муки, 1 яйцо, 250 мл молока, соль.

Для начинки: 1 стакан гречневой крупы, 350 мл воды, 500 г. телячьего сердца, 2 луковицы, 4 ст. л. топленого сливочного масла, ¼ ч. л. красного молотого перца, соль.

Для подливы: 3 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 150 мл сметаны.

Для приготовления начинки необходимо гречневую крупу отварить в подсоленной воде. Лук нарезать и обжарить. Сердце залить холодной водой и оставить на 1–2 ч, затем разрезать, удалить кровь и пропустить через мясорубку. Затем нарезанное сердце, соль, красный перец добавить к луку, обжарить и смешать с гречневой кашей. Смешать пшеничную и гречневую муку, добавить яйцо, молоко, соль и вымесить крутое тесто. Лук для подливы измельчить и обжарить на растительном масле. Из теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде 3–5 мин. Затем вареники переложить в порционные глиняные горшочки, полить маслом с луком, перемешать, полить горячей сметаной и готовить в духовке 5–10 минут.

Вареники с тыквой

Ингредиенты:

Для теста: 2½ стакана муки, 1 яйцо, 100 мл воды, соль.

Для начинки: 500 г. тыквы, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. топленого сливочного масла, соль.

Для подливы: 1 яйцо, 170 мл сметаны, 2 ст. л. сахара.

Часть муки заварить кипятком и перемешать. Затем влить воду комнатной температуры, посолить, вбить яйцо, всыпать часть муки и замесить тесто, поместить в холодильник и выдержать 30–40 мин. Тыкву очистить от кожуры, удалить семена, нарезать кусочками. Затем положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, соль, сахар и тушить. Готовый фарш охладить и протереть через сито. Из теста и тыквенной начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде 5–7 мин. Затем разложить в порционные глиняные горшочки. Яйцо взбить с сахаром, перемешать со сметаной, залить вареники в горшочках и запекать в духовке.

Галушки с ветчиной

Ингредиенты: 2½ стакана муки, 1 яйцо, 75 г. сливочного масла, 100 мл воды, 100–150 г. ветчины, 100 г. свиного сала, соль.

Из муки, воды, сливочного масла, взбитого с солью яйца вымесить крутое тесто и, накрыв салфеткой, оставить его на 15–20 мин. Затем раскатать в пласт, разрезать на квадраты и отварить в подсоленной воде 5–6 мин. Готовые галушки сложить в порционные глиняные горшочки с разогретым маслом, перемешать, добавить нарезанную ветчину, полить топленым салом со шкварками и готовить в духовке 3–5 минут.

Галушки гречневые

Ингредиенты: 300 г. гречневой муки, 100 мл воды, 1 яйцо, 100 г. свиного сала, 2 луковицы, соль.

Из гречневой муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто. Затем раскатать в пласт, разрезать на квадраты и отварить в подсоленной воде 5–6 мин. Сало обжарить, добавить измельченный лук и готовить. В порционные глиняные горшочки выложить галушки, полить растопленным салом с луком и тушить в духовке 5 минут.

Галушки кукурузные с грибами

Ингредиенты: 2 стакана кукурузной муки, 8 сушеных грибов, 8 яиц, 5 ст. л. топленого сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, соль.

Для грибного соуса: 100 мл грибного бульона, 1 ч. л. муки, 30 г. сливочного масла, 1 луковица, 4 сушеных гриба, соль.

Грибы залить холодной водой и оставить на 4 ч, отварить в течение 2 ч, затем нарезать. Сливочное масло растереть, добавляя желтки и белки трех яиц. В смесь всыпать кукурузную муку и измельченные грибы, посолить, вымешать, ввести взбитые яичные белки и перемешать. Из массы сформовать галушки и отварить в подсоленной воде 8 мин. Готовые галушки сложить в порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, залить грибным соусом, посыпать сыром и запекать в духовке 10 мин. Для грибного соуса грибы замочить на 4 ч. в холодной воде, затем отварить 2 ч, нарезать, бульон процедить и остудить. Муку обжарить на сухой сковороде, залить холодным грибным бульоном, растереть, добавить грибы, измельченный и обжаренный лук, посолить, довести до кипения, заправить сливочным маслом и перемешать.

Галушки из манной крупы

Ингредиенты: 1½ стакана манной крупы, 200 мл молока, 30 г. сливочного масла, 2 ч. л. сахара, 1 яйцо, 1,5 ст. л. горького миндаля, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, соль.

Манную крупу отварить в молоке со сливочным маслом. Затем охладить, вбить яйцо, добавить сахар, соль, миндаль, лимонную цедру и перемешать. Десертной ложкой отделять от теста галушки и опускать в кипящую воду, варить 1–2 мин. Переложить в порционные глиняные горшочки с разогретым маслом и готовить 3–5 минут.

Спагетти по-итальянски

Ингредиенты: 300 г. спагетти, 350 г. мякоти говядины, 1 луковица, 300 г. томатного пюре, 50 г. томатной пасты, 4 ст. л. оливкового масла, 3 яйца, 200 г. тертого твердого сыра, 50 г. молотых сухарей из белого хлеба, 3 ч. л. сахара, 50 г. топленого масла, 250 мл сметаны, 200 г. майонеза, 20 г. зелени петрушки, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мясо мелко нарубить, посыпать перцем и солью. В кастрюле разогреть оливковое масло и обжарить нашинкованный лук до прозрачности. Добавить мясо и жарить, постоянно помешивая, 10–15 мин до образования золотистой корочки. Смешать томатное пюре и томатную пасту с сахаром, зеленью петрушки и залить мясо. Накрыть крышкой и тушить на слабом огне до упаривания соуса. Снять с огня и охлаждать 5 мин. Добавить слегка взбитое яйцо и 100 г. тертого сыра. Приправить солью и перцем. Спагетти отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Отбросить на дуршлаг и перемешать со сливочным маслом. Охлажденные спагетти посыпать оставшимся сыром. Соединить сметану, майонез и 2 слегка взбитых яйца, перемешать, приправить солью, перцем и щепоткой мускатного ореха. Порционные горшочки смазать сливочным маслом,

посыпать небольшим количеством молотых сухарей и выложить половину спагетти. Сверху разложить мясную начинку и покрыть оставшимися спагетти. Залить все смесью сметаны и майонеза и запекать в духовке в течение часа при температуре 180 °С до образования румяной корочки. Дать постоять 10–12 мин. Подавать на стол горячими.

Спагетти с помидорами и брынзой

Ингредиенты: 300 г. спагетти, 2–3 помидора, 150 г. брынзы, 2 луковицы, 3 ст. л. оливкового масла, 50 г. сливочного масла, 25 г. зелени петрушки, 2 веточки базилика, молотый черный перец, соль по вкусу.

Спагетти отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Помидоры вымыть, разрезать пополам, удалить плодоножки, выложить в глиняные горшочки, посолить и посыпать перцем, сбрызнуть оливковым маслом. Брынзу нарезать кубиками и выложить на помидоры. Сверху положить спагетти и кусочки сливочного масла. Запекать в духовке 15–17 мин при температуре 180 °С. Оборвать листики базилика и вымыть. Вынуть из духовки горшочки, немного остудить, украсить блюдо листиками базилика и петрушки и подать на стол.

Макаронник с овощами

Ингредиенты: 400 г. макарон, 1 цукини, 0,5 красного сладкого перца, 0,5 желтого сладкого перца, 6 ст. л. оливкового масла, 3 зубчика чеснока, 50 г. тертого твердого сыра, 1 ч. л. сушеного орегано, молотый черный перец, соль по вкусу.

Цукини вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками. Чеснок мелко нарубить. Сладкий перец вымыть, очистить от внутренних перегородок и разрезать на четвертинки, разложить кожицей вверх на противне, смазанном маслом, и запекать 25 мин в духовке, разогретой до температуры 250 °С. Вынуть перец, аккуратно снять кожицу. Кружочки цукини разложить на противне, сбрызнуть маслом, посыпать перцем и запекать 10–12 мин. Через 6 мин с начала запекания добавить чеснок и орегано. Отварить макароны в подсоленной воде. Смешать сладкий перец и цукини, соединить с макаронами, выложить в порционные горшочки и запекать 8–10 мин. Посыпать тертым сыром и сразу подать на стол.

Макаронник с ветчиной

Ингредиенты: 350 г. макарон, 300 г. ветчины, 350 мл мясного бульона, 2 яйца, 2 луковицы, 120 мл сливок, 60 г. томатного пюре, 1 ст. л. острого томатного соуса, 60 г. сливочного маргарина, 50 г. сливочного масла, 100 г. тертого твердого сыра, молотый черный перец, соль по вкусу.

Ветчину нарезать маленькими кубиками. Маргарин растопить, протушить в нем рубленый лук до прозрачности, затем добавить томатное пюре и острый томатный соус. Холодный бульон смешать со взбитыми сливками, луком и яйцами, приправить солью и перцем. Макароны отварить в подсоленной воде, дать воде стечь. В порционные горшочки выложить слоями ветчину и макароны. Каждый слой, а затем и всю запеканку полить яичной смесью. Посыпать сверху тертым сыром и положить кусочки масла. Запекать в духовке при температуре 160–180 °С до образования светло-коричневой корочки. Подавать на стол в горшочках. На гарнир подать тушеные овощи или салат из сырых овощей.

Макаронник с грибами

Ингредиенты: 350 г. макарон, 400 г. свежих грибов, 100 г. сливочного масла, 2 луковицы, 100 г. молотых сухарей из белого хлеба, 100 г. тертого твердого сыра, 2 яйца, 150 мл молока, 70 г. сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Макароны отварить в подсоленной воде, дать воде стечь и половину выложить в смазанные маслом порционные горшочки. Грибы тщательно промыть, мелко нарезать и обжарить на масле. Отдельно поджарить нарезанный репчатый лук, добавить обжаренные грибы, посыпать молотым перцем и солью. На макароны выложить слой грибов, покрыть макаронами, сверху посыпать сухарями и тертым сыром, залить смесью молока и яиц. Запекать в духовке при температуре 180–190 °С 30–35 мин. Подавать на стол в горшочках. Отдельно подать свежие и маринованные овощи.

Лапшевник с брынзой и сыром

Ингредиенты: 400 г. домашней лапши, 200 г. брынзы, 150 г. тертого твердого сыра, 200 мл молока, 2 яйца, 50 г. молотых сухарей из белого хлеба, 70 г. сливочного масла, соль.

Лапшу отварить в подсоленной воде, отцедить, заправить половиной масла и тщательно перемешать. В смазанные маслом порционные горшочки выложить половину лапши. Отдельно взбить молоко с яйцами и вылить в порционные глиняные горшочки. Сверху выложить оставшиеся макароны, брынзу, нарезанную мелкими кубиками, сухари, тертый сыр и кусочки масла. Запекать в духовке при температуре 180–190 °С в течение 30–35 мин. Блюдо подавать на стол горячим с острым томатным соусом и салатом из свежих овощей.

Лапшевник с колбасой и помидорами

Ингредиенты: 350 г. лапши, 150 г. вареной колбасы, 50 г. тертой брынзы, 1 крупный свежий помидор, 50 г. сливочного масла, 10 г. зелени петрушки или укропа, соль.

Лапшу отварить в подсоленной воде, отцедить и заправить сливочным маслом. Выложить ее в смазанные маслом порционные горшочки, посыпать тертой брынзой, покрыть колбасой и помидорами, нарезанными тоненькими ломтиками. Поставить горшочки в духовку, разогретую до температуры 200 °С, на 10–12 минут. Готовое блюдо подавать на стол в горшочках, украсив зеленью петрушки или укропа.

Лапшевник по-домашнему

Ингредиенты: 400 г. домашней лапши, 200 г. мякоти говядины, 200 г. говяжьей печенки, 200 г. говяжьего сердца, 200 г. говяжьего легкого, 2 луковицы, 150 мл сметаны, 2 яйца, 80 г. сливочного масла, 70 г. молотых сухарей из белого хлеба, 10 г. зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Отварить лапшу в слегка подсоленной воде, заправить сливочным маслом и смешать со взбитыми сырыми яйцами. Легкое, сердце и печенку отварить до готовности, мякоть говядины нарезать небольшими кусочками и обжарить на сливочном масле. Через несколько минут добавить к мясу субпродукты. Залить их 500 мл мясного бульона и протушить под крышкой 15–20 мин. Затем вынуть из отвара мясо и субпродукты и пропустить через мясорубку. На растительном масле обжарить репчатый лук до золотистого цвета, посолить и посыпать перцем. Перемешать лук с мясным фаршем. Порционные горшочки смазать сливочным маслом и выложить слоями лапшу и мясной фарш так, чтобы нижним и верхним слоем запеканки была лапша. Посыпать сухарями и полить сметаной. Запекать в хорошо разогретой духовке 20–25 мин. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Лапшевник для всей семьи

Ингредиенты: 700 г. лапши, 1 стакан сахара, 4 яйца, 500 г. творога, 100 г. сливочного масла, соль, ванилин.

Отварить лапшу в подсоленной воде до готовности, слить воду, добавить сливочное масло. Горшочки смазать сливочным маслом и выложить слой лапши. Взбить яйца, творог, сахар, добавить ванилин. Покрыть смесью макароны и запекать в духовке 15 мин при температуре 180 ˚С.

Лапша со сливками

Ингредиенты: 300 г. лапши, 250 мл сливок, 50 г. сливочного масла, соль.

Лапшу отварить в подсоленной воде, заправить маслом и выложить в глиняные горшочки. Залить лапшу сливками и запекать в духовке 30–35 мин при температуре 180–190 °С. Подавать на стол в горшочках как гарнир к мясным блюдам.

Запеканка с макаронами, грибами и цукини

Ингредиенты: 400 г. макарон, 200 г. шампиньонов, 1 цукини, 1 крупный помидор, 1 морковь, 100 г. консервированного зеленого горошка, 200 г. консервированной кукурузы, 150 г. тертого твердого сыра, 250 г. острого томатного соуса, 3 зубчика чеснока, 10 г. зелени укропа, молотый черный перец, соль по вкусу.

Отварить макароны в кипящей подсоленной воде. Цукини и морковь очистить и нарезать ломтиками, помидоры нарезать так же. Грибы очистить и разрезать на четвертинки. Из кукурузы и зеленого горошка слить сок. Нарезанные овощи, кукурузу и горох соединить с готовым томатным соусом. Помешивая, ввести тертый сыр. Приправить измельченным чесноком, солью, перцем и смешать с макаронами. Выложить все продукты в порционные горшочки и поставить в духовку, разогретую до температуры 180 °С, на 20–25 мин. Готовое блюдо подавать на стол в горшочках, украсив зеленью укропа.

Запеканка из лапши с тыквой

Ингредиенты: 200 г. лапши, 900 г. тыквы, 4 яйца, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, соль, молотая корица.

Лапшу отварить. Тыкву нарезать кусочками и обжарить. Яйца взбить с сахаром. Тыкву смешать с лапшой, яйцами, добавить корицу, перемешать и выложить в смазанные маслом горшочки. Запекать в духовке 30–35 минут.

Запеканка из лапши с орехами

Ингредиенты: 400 г. домашней лапши, 100 г. ядер грецких орехов, ⅔ стакана сахара, ⅔ стакана муки, 750 мл молока, 3 яйца, 50 г. сливочного масла, 150 мл фруктового сиропа, цедра 1 лимона, ванилин.

Довести до кипения молоко, добавить треть порции сахара, цедру лимона, ванилин и отварить в нем лапшу. Когда лапша будет готова, всыпать просеянную муку, помешивая, чтобы не было комочков. Добавить желтки, толченые орехи и взбитые с сахаром белки, хорошо все перемешать, выложить в смазанные маслом порционные горшочки и поставить в разогретую до температуры 160 °С духовку. Запекать 20–25 мин. Запеканку остудить и подать на стол в горшочках, отдельно подать фруктовый сироп.

Молочная вермишель

Ингредиенты: 1 л. молока, 300 г. вермишели, 2 ст. л. сахара, 400 г. абрикосового варенья, 50 г. сливочного масла.

В кипяченое молоко добавить сахар и сироп из варенья. Вермишель засыпать в порционные глиняные горшочки, залить горячим молоком, перемешать и готовить в духовке. Затем положить сливочное масло и украсить дольками абрикоса.

Вермишель под яблочным вареньем

Ингредиенты: 1 л. молока, 300 г. вермишели, 4 ст. л. сахара, 400 г. яблочного варенья, 50 г. сливочного масла.

Довести до кипения молоко, добавить сахар и сироп яблочного варенья. Вермишель засыпать в порционные глиняные горшочки, залить горячим молоком, перемешать и запекать в духовке. При подаче полить вареньем и сливочным маслом.

Десерты

Ванильная запеканка

Ингредиенты: 300 г. вермишели, ванилин, 300 мл молока, 50 г. жира, 3 ст. л. сахара, молотая корица, соль.

Вермишель отварить до полуготовности в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. В порционные глиняные горшочки влить растопленный жир, выложить вермишель, полить горячим молоком, смешанным с ванилином и сахаром. Поставить горшочки в духовку и запекать на слабом огне 20 мин. Подавать на стол, посыпав корицей и сахаром.

Яблочная запеканка

Ингредиенты: 4–5 яблок, 200 г. макарон, 4 яйца, 1,5 л. молока, 100 мл сметаны, 3 ст. л. сахара, 50 г. сливочного масла, соль.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Смешать яблоки с макаронами и добавить сахар. Подготовленную массу выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. В молоко добавить взбитые яйца, перемешать и разлить по горшочкам. Запекать в духовке на слабом огне 20–25 мин. Подавать на стол со сметаной.

Клубничная запеканка

Ингредиенты: 600 г. клубники, 400 г. творога, 4 яйца, 60 мл сливок, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. муки, 50 г. сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры.

Клубнику промыть под проточной водой, обсушить и разрезать пополам. Желтки растереть с сахаром, добавить творог, сливки, муку, лимонный сок и тщательно перемешать. Затем осторожно добавить взбитые белки. Приготовленную творожную массу разложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. Сверху выложить кусочки клубники и запекать в духовке при температуре 180 °С 25 мин. При подаче на стол посыпать сахарной пудрой.

Тыква со сливками

Ингредиенты: 1 кг. тыквы, 50 г. сливочного масла, 500 мл сливок, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, посыпать сахаром и ванильным сахаром и отложить. Горшочки смазать сливочным маслом и сложить в них тыкву. Залить содержимое сливками так, чтобы они покрыли тыкву, и запекать в духовке на слабом огне в течение часа. Подавать блюдо охлажденным, украсив по желанию.

Тыква с изюмом и курагой

Ингредиенты: 800 г. тыквы, 500 мл сливок, 100 г. изюма без косточек, 100 г. кураги, 4 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. сахарной пудры.

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, посыпать сахаром и ванилином и оставить на 8–10 мин. Глиняные горшочки тщательно смазать маслом, на дно положить по кусочку масла, выложить слоями подготовленную тыкву, измельченную курагу, изюм и сверху накрыть тыквой. Залить сливками и запекать в духовке 55–60 мин при температуре 200–210 °С. Подавать на стол в горшочках, украсив курагой и изюмом и посыпав сахарной пудрой.

Тыква с манкой

Ингредиенты: 400 г. тыквы, ½ стакана манной крупы, 100 г. сливочного масла, 4 яйца, ½ стакана сахара, 600 мл молока, тыквенные семечки (очищенные), ванилин, корица, цедра 1 лимона, соль.

Сварить на молоке манную кашу. Тыкву очистить от кожуры и семян, мякоть натереть на крупной терке. Часть масла растереть с сахаром и желтками, добавить корицу, ванилин, измельченные тыквенные семечки, измельченную цедру лимона. Затем добавить манную кашу, натертую тыкву и перемешать. Отдельно взбить в густую пену белки, слегка посолив, и осторожно примешать к общей тыквенной массе. Подготовленную массу выложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом, сверху положить по кусочку масла и запекать в духовке при температуре 160 °С 30 минут.

Суфле из тыквы

Ингредиенты: 600 г. тыквы, ¾ стакана манной крупы, ⅔ стакана пшеничной муки, 6 яиц, 50 г. твердого сыра, 50 г. изюма, 100 г. сливочного масла, 300 мл молока, 3 ст. л. сахара, соль.

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками, сложить в кастрюлю, влить немного кипящей воды и тушить почти до готовности. Затем добавить горячее молоко, прокипятить, всыпать манную крупу и, помешивая, варить 10–15 мин. Готовую кашу протереть через дуршлаг. В маленькой кастрюле распустить масло, прогреть (не поджаривая) в нем муку и развести молоком. Полученный густой соус проварить 3–5 мин, соединить с протертой тыквой, положить желтки, соль, сахар, изюм и перемешать. Когда тыква остынет, ввести в нее взбитые белки и осторожно перемешать сверху вниз. Массу выложить в смазанные маслом и посыпанные мукой глиняные горшочки, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить запекаться в горячую духовку. Когда суфле поднимется и подрумянится, вынуть его и сразу же подавать на стол. К нему можно подать легкий молочный соус. Для его приготовления прогреть на масле 30 г. муки, развести ее 500 мл молока, добавить 60 г. перебранного и промытого изюма, все прокипятить 3–5 мин, приправить солью и сахаром.

Суфле из тыквы с изюмом

Ингредиенты: 900 г. тыквы, 150 г. пшеничной муки, 6 яиц, 50 г. изюма, 100 г. твердого сыра, ½ стакана манной крупы, 100 г. сливочного масла, 350 мл молока, соль, сахар.

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, влить немного воды и тушить до готовности. Затем добавить 250 мл горячего молока, прокипятить, тонкой струйкой всыпать манную крупу и, помешивая, варить 12–15 мин. Остудить, протереть через сито. В маленькой кастрюле распустить 70 г. сливочного масла, прогреть в нем муку и развести молоком. Полученный густой соус проварить 3–5 мин, соединить с протертой тыквой, добавить желтки, изюм, соль, сахар и перемешать. Когда масса остынет, ввести в нее взбитые в густую пену белки и осторожно перемешать. Выложить в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой горшочки, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить запекаться в горячую духовку. Когда суфле в горшочках поднимется и подрумянится, вынуть из духовки и горячим подать на стол.

Суфле банановое

Ингредиенты: 4 банана, 2 яичных белка, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. сахарной пудры, 40 г. сливочного масла, 3 ст. л. лимонного сока.

Бананы очистить от кожуры, мякоть размять вилкой. Яичные белки взбить миксером, постепенно добавляя лимонный сок. К мякоти банана добавить сахар, три четверти взбитых яичных белков, перемешать. В смазанные маслом порционные глиняные горшочки выложить полученную массу, покрыть поверхность взбитым белком и запечь до образования румяной корочки.

Творожный десерт

Ингредиенты: 1 кг. творога, 500 мл сливок, 200 г. изюма, 1 стакан сахара, 5 яиц, ваниль.

Желтки растереть с сахаром, смешать с творогом. Добавить изюм, ванилин, разбавить холодными сливками. Белки взбить и добавить в творожную массу. Выложить в порционные глиняные горшочки и запекать в духовке.

Творожная закуска

Ингредиенты: 700 г. творога, 300 мл сметаны, 1 кг. яблок, ⅔ стакана сахара, ванилин.

Творог протереть через сито, добавить сахар, сметану, ванилин. Яблоки очистить, нарезать, пересыпать сахаром. Выложить в порционные глиняные горшочки слоями творог с яблоками и запекать в духовке.

Шоколадные горшочки с имбирем

Ингредиенты: 50 г. шоколада, 2 яйца, 2 стакана сахарной пудры, 25 г. консервированного имбиря, 200 мл сметаны, 50 г. сливочного масла, порошок какао.

Растопить шоколад. Смешать яичный желток с сахаром и взбить. Добавить к шоколаду и перемешать. Взбить яичные белки, добавить к шоколадной массе и перемешать. Переложить в порционные глиняные горшочки, смазанные маслом, посыпать имбирем и запекать в духовке 15 мин. Смешать сметану с имбирем. Перед подачей десерт полить сметаной и посыпать порошком какао.

Шоколадная рисовая каша

Ингредиенты: 1 стакан риса, 3 яйца, ½ стакана сахара, 20 г. панировочных сухарей, 1 ст. л. порошка какао, 100 г. сливочного масла, 300 мл молока.

Отварить рис в молоке до готовности. Отделить яичные желтки от белков. Белки взбить миксером, желтки растереть с сахаром. В остывшую кашу положить растертые с сахаром желтки, белковую пену и сливочное масло, тщательно перемешать, добавить какао-порошок и еще раз перемешать. Разложить все в порционные глиняные горшочки, смазанные маслом и посыпанные сухарями, и готовить в нагретой до температуры 200 °С духовке 30 минут.

Сырники в маковом соусе

Ингредиенты: 400 г. творога, 1 яйцо, ⅔ стакана сахара, 100 г. изюма, 2 ст. л. муки, 500 мл сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 50 г. сливочного масла, 50 г. мака.

Творог смешать с мукой, 1 ст. л. сахара и изюмом. Добавить яйцо и перемешать. Из массы сформовать шарики, обвалять в муке и поставить на 3 ч. в морозильную камеру. Мак поместить в кастрюлю, залить кипящей водой и дать распариться 15 мин, воду слить. Сливочное масло растопить на водяной бане, добавить сметану, мак и сахар. Нагреть соус. Сырники обжарить, сложить в горшочек, залить соусом, довести до кипения в духовке при температуре 180 °С, затем отставить на 5–10 минут.

Десертные голубцы

Ингредиенты: 400 г. листьев винограда, 1 стакан риса, 1 луковица, 1 морковь, 120 г. айвы, 50 г. укропа, изюм, 100 г. сливочного масла, 750 мл простокваши, 2 ст. л. сахарной пудры, корица, соль.

Рис отварить до полуготовности в подсоленной воде. Айву очистить, нарезать и отварить. Морковь и лук нарезать и обжарить. Рис, айву, морковь с луком, изюм, измельченный укроп перемешать и начинить виноградные листья. Голубцы уложить в смазанный маслом горшочек, поливая маслом. Затем залить голубцы отваром айвы и готовить в духовке 30 мин. Перед подачей полить взбитой простоквашей и посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Десерт с ревенем

Ингредиенты: 450 г. ревеня, ½ стакана сахара, тертая цедра 1 апельсина,1 ст. л. клубничного варенья, 2 яйца.

Ревень положить в порционные глиняные горшочки, посыпать 50 г. сахара, перемешанного с апельсиновой цедрой, и запекать в духовке 35–40 мин при температуре 180 °С. Затем добавить варенье и яичные желтки и запекать 10 мин. Взбить яичные белки, посыпать сахаром и перемешать. Затем полить ревень в горшочках и запекать в духовке 10 минут.

Домашняя ряженка

Ингредиенты: 1,5 л. молока, 250 мл сметаны, 1 ст. л. сахара.

Молоко разлить по горшочкам и готовить в духовке 2,5 ч. Остудить молоко, добавить сметаны, перемешать и оставить на 12 ч. Перед подачей посыпать сахаром.

Фруктовая запеканка

Ингредиенты: 500 г. замороженных ягод, ½ стакана сахара, 5 ст. л. сахарной пудры, 4 яйца, сок и цедра 1 лимона, 50 г. сливочного масла, 50 г. миндаля.

Замороженные фрукты положить в глубокую тарелку, добавить сахар, сок и измельченную цедру лимона, измельченный миндаль. Оставить фрукты на 1 ч. Затем разложить в порционные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом, и запекать в духовке 15 мин при температуре 200 °С. После этого в горшочек выложить взбитые с сахарной пудрой белки и запекать.

Мандарины в карамели

Ингредиенты: 20 мандаринов, 2 стакана сахара, 25 г. ванильного сахара.

Мандарины вымыть, очистить, разобрать на дольки, выложить в порционные глиняные горшочки, засыпать сахаром, горшочки накрыть крышками, поставить в духовку на 20 мин. Затем вынуть, перемешать и поставить горшочки в духовку без крышек на 10 минут.

Крем-карамель

Ингредиенты: 500 мл жирных сливок, 250 мл молока, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, 5 яичных желтков, вишни.

Выстелить большую форму двойным слоем пергаментной бумаги, поместить в нее порционные глиняные горшочки. Перемешать сливки и молоко в кастрюле на среднем огне или подогреть в микроволновой печи, отставить. Отсыпать ⅓ стакана сахара. Нагреть кастрюлю с толстым дном на среднем огне и насыпать 2 ст. л. из оставшегося сахара. Как только сахар расплавится, перемешать. Когда цвет станет однородным, добавить остаток сахара и продолжать размешивать до получения однородной массы. Когда весь сахар станет янтарного цвета, добавить теплые сливки и молоко, постоянно помешивая. Снять кастрюлю с огня. Поместить яйца, желтки и оставшуюся ⅓ стакана сахара в небольшую миску и взбить. Продолжая взбивать, добавить немного карамельной массы. Делать это аккуратно, чтобы яйца не свернулись. Влить в оставшуюся жидкость. Снять ложкой пену с поверхности крема. Вылить крем в горшочки. Налить достаточное количество горячей воды в форму, чтобы она

наполовину покрывала горшочки с кремом. Плотно закрыть форму полиэтиленовой пленкой, оставив два отверстия в двух противоположных углах. Разогреть духовку до температуры 150 ˚С. Выпекать десерт 40 мин, пока верхушка не станет темной. Осторожно достать форму из духовки и дать остыть 10 мин, затем снять полиэтиленовую пленку и охладить до комнатной температуры. Хранить в холодильнике. Когда крем остынет, накрыть горшочки крышками. Подавать десерт охлажденным, украсив при желании взбитыми сливками и вишнями.